

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe_(1,Z) **8,20**

Hochzeitssuppe_(A,C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(G),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(A,C) **9,80**

Saisonaler Eintopf_(A,I,Z,15)
kleine Portion **8,90**
große Portion **9,80**

Carpaccio von bunten Beten_(N,14)
mit Wildkräutersalat auf einer
Ziegenfrischkäsecreme mit Honig_(2,A) **10,50**

Korsischer Schafskäse_(G)
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten
Blattsalaten mit Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z),
dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni,
Datteln und Kalamata Oliven _(6,11,12)
mit einer Portion Schafskäse **16,40**
mit zwei Portionen Schafskäse **18,90**

Herbstsalat
mit Wildkräutern, Apfel, rote Bete,
Belugalinsen, Hokkaido, Cranberrys,
Walnüssen und Balsamico-Honig-
Dijonsenf-Dressing _(2,M,O) **11,70**

Beilagensalat
kleine Portion **7,90**
große Portion **12,30**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **+ 6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig **+ 6,50**
mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) **+ 5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) **+ 9,50**

Barbarie Entenbrust
rosa gebraten und tranchiert, mit Rote Bete-
Kartoffelpüree_(G), sautiertem Rosenkohl_(G)
und Orangen-Thymian-Jus_(A,G,O,I) **22,80**

Deftiges Wildgulasch_(A,G,I)
mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen
Preiselbeermarmelade und Spätzle _(A,C) **25,50**

Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse
mit Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z),
Kräuterbutter_(G), Zwiebeln,
Pilzen, Steakhouse Pommes frites
und Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M)
klein (ca. 120g) **27,80**
groß (ca. 220g) **37,90**

Hausmacher Knipp_(2,15,A)
krossgebraten, auf frischen Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck _(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **18,90**

Grünkohl_(2,3,7,A,M,O,I)
mit Kasselerhacken_(O), Bremer Pinkel_(2,15,A)
Kochwurst_(4,3,15,G,M,Z) und Salzkartoffeln
als Tellergericht **20,50**
Grünkohl „satt“ **23,50**
als klassisches 3-Gang Menü **34,50**

Roastbeef kalt
an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck _(2,3,15) **23,80**

Frisches Hackepeter
auf Vollkornbrot_(A), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,90**

Matjes „Hausfrauen Art“
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(G) an Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck _(2,3,15) **18,90**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)
Schwarzbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **13,50**

Fischfilets_(A) **nach Tagesangebot**
mit Weißweinsauce_(A,G,B,I), Rote Bete-
Kartoffelpüree_(G), dazu gebackenes
Rüben Gemüse aus dem Ofen **25,80**

Gemüsepfanne (Vegan)
Brokkoli, Möhren, Paprika, Porree,
Shiitake, Lauchzwiebeln, Sesam,
Sojasauce und Hoisin_(1,2,4,A,F,N) gewürzt,
dazu Basmatireis **17,80**

Frische Pasta_(A,C)
mit roter Bete, Kürbis, frischem Grünkohl,
gemahlenen Haselnüssen, Grana Padano_(C,G)
und cremiger Salbeisauce _(A,G,I) **16,90**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **+ 6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig **+ 6,50**
mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) **+ 5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) **+ 9,50**

**Unsere vegetarischen Gerichte können um eine
Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisenkarten und Tagesangebote

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio-Vanilleeis^(G)

von Snuten Lekker

9,20

Dessert der Saison

passend zur Saison bieten wir Ihnen

ein wechselndes Dessert an

Tagespreis

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 12.01. Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und
Pasta (*Tomatensalat*)

Di. 13.01. Buchweizenrisotto mit Butternutkürbis und
Porree, dazu gebratene Hähnchentranchen
(*Minimaissalat*)

Mi. 14.01. Kasslerbraten mit Thymianjus, dazu grüne
Bohnen und Kartoffelpüree
(*gemischter Salat*)

Do. 15.01. Tranchen vom Rind auf Ratatouille
Gemüse und Backkartoffeln
(*Blattsalat*)

Fr. 16.01. Pochiertes Kabeljaufilet mit Gemüse-
Kartoffelsalat und Senfsauce
(*Gurkensalat*)

Alles Stammessen servieren wir für **12,30**
mit Salat oder Dessert für **15,60**
mit Salat und Dessert für **18,90**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765, auf unserer
Homepage oder direkt bei unserem Serviceteam**

www.hausamwalde-bremen.de 

Allergenauslösende Stoffe

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere und Krustentiere

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesam und Sesamerzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfit

P Lupinen und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere

Z kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie Erdnüsse enthalten

Mittagskarte

12:00h bis 15:00h

HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT