

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe _(I,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 _(I,3,4,C,F,M)		
klein (ca. 120g)	27,80	
groß (ca. 220g)	37,90	
Haスマcher 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 Kasseler Nacken _(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 Doppelfillets 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)		
Schwarzbro _(A,G) mit ganzer Avocado, Frischkäse _(G) und zwei Spiegeleieren	13,50	
Fischfilets _(A) nach Tagesangebot		
mit Weißweinsauce _(A,G,B,I) , Rote Bete- Kartoffelpüree _(G) , dazu gebackenes Rübengemüse aus dem Ofen	25,80	
Gemüsepfanne (Vegan)		
Brokkoli, Möhren, Paprika, Porree, Shiitake, Lauchzwiebeln, Sesam, Sojasauce und Hoisin _(I,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