

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	
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 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 Doppelfiles 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

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_(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. 26.01. gebratene Keule vom Maishähnchen
(ausgelöst), mit Kräuterbutter, Ratatouille-
Gemüse und Röstkartoffeln
(*gemischter Blattsalat*)

Di. 27.01. Rindfleisch Köfte, dazu Bulgur-Pfanne mit
Möhren, Paprika, Spinat, Erbsen, Joghurt-
Schmand-Dip mit Knoblauch und frischen
Kräutern (*Rucolasalat*)

Mi. 28.01. Putenbrust gebraten und tranchiert, dazu
Pasta mit Bärlauchpesto, Schafskäse,
frischen Tomaten
(*Rote-Bete-Salat*)

Do. 29.01. Schweinenackenbraten mit Bratensauce,
Sellerie-Möhren-Porree Gemüse und
Kartoffelpüree
(*Paprikasalat*)

Fr. 30.01. Rotbarschfilet natur gebraten mit
Senfsauce, Wirsing-Gemüse und Butterreis
(*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