

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

<b>Tagessuppe</b> <sub>(I,Z)</sub>	<b>8,20</b>	
<b>Hochzeitssuppe</b> <sub>(A,C,G)</sub>		
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich <sub>(G)</sub> , Hühnerfleisch und Fleischklößchen <sub>(A,C)</sub>	<b>9,80</b>	
<b>Saisonaler Eintopf</b> <sub>(A,I,Z,I5)</sub>		
kleine Portion	<b>8,90</b>	
große Portion	<b>9,80</b>	
***		
<b>Carpaccio von bunten Beten</b> <sub>(N,14)</sub>		
mit Wildkräutersalat auf einer Ziegenfrischkäsecreme mit Honig <sub>(2,A)</sub>	<b>10,50</b>	
***		
<b>Korsischer Schafskäse</b> <sub>(G)</sub>		
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Senfdressing <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> , dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni, Datteln und Kalamata Oliven <sub>(6,11,12)</sub>		
<b>mit einer Portion Schafskäse</b>	<b>16,40</b>	
<b>mit zwei Portionen Schafskäse</b>	<b>18,90</b>	
<b>Herbstsalat</b>		
mit Wildkräutern, Apfel, rote Bete, Belugalinsen, Hokkaido, Cranberrys, Walnüssen und Balsamico-Honig- Dijonsenf-Dressing <sub>(2,M,O)</sub>	<b>11,70</b>	
<b>Beilagensalat</b>		
kleine Portion	<b>7,90</b>	
große Portion	<b>12,30</b>	
<b>mit Schwarzwälder Schinken</b> <sub>(2,13,7)</sub>	<b>+ 6,50</b>	
<b>mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig</b>	<b>+ 6,50</b>	
<b>mit gebratener Barbarie Entenbrust</b>	<b>+ 8,50</b>	
<b>mit gebratenem Halloumi</b> <sub>(G)</sub>	<b>+ 5,80</b>	
<b>mit gebratenem Fischfilet</b> <sub>(A)</sub>	<b>+ 9,50</b>	
***		
<b>Barbarie Entenbrust</b>		
rosa gebraten und tranchiert, mit Rote Bete- Kartoffelpüree <sub>(G)</sub> , sautiertem Rosenkohl <sub>(G)</sub> und Orangen-Thymian-Jus <sub>(A,G,O,I)</sub>	<b>22,80</b>	
<b>Deftiges Wildgulasch</b> <sub>(A,G,I)</sub>		
mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen Preiselbeermarmelade und Spätzle <sub>(A,C)</sub>	<b>25,50</b>	
<b>Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse</b>		
mit Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> , Kräuterbutter <sub>(G)</sub> , Zwiebeln, Pilzen, Steakhouse Pommes frites und Chili-Mayo <sub>(I,3,4,C,F,M)</sub>		
<b>klein</b> (ca. 120g)	<b>27,80</b>	
<b>groß</b> (ca. 220g)	<b>37,90</b>	
<b>Hausmacher Knipp</b> <sub>(2,15,A)</sub>		
krossgebraten, auf frischen Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck <sub>(2,3,15)</sub> , Apfelkompott <sub>(3)</sub> und Gewürzgurke <sub>(2,11,M)</sub>	<b>18,90</b>	

<b>Grünkohl</b> <sub>(2,3,7,A,M,O,I)</sub>	
mit Kasseler nacken <sub>(O)</sub> , Bremer Pinkel <sub>(2,15,A)</sub>	
Kochwurst <sub>(4,3,15,G,M,Z)</sub> und Salzkartoffeln	
<b>als Tellergericht</b>	<b>20,50</b>
<b>Grünkohl „satt“</b>	<b>23,50</b>
<b>als klassisches 3-Gang Menü</b>	<b>34,50</b>

<b>Roastbeef kalt</b>	
an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade <sub>(11,C,G,I,M)</sub> und Bratkartoffeln mit Speck <sub>(2,3,15)</sub>	<b>23,80</b>

<b>Frisches Hackepeter</b>	
auf Vollkornbrot <sub>(A)</sub> , garniert mit Zwiebelringen an kleinem Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub>	<b>12,90</b>

<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b>	
zwei Doppelfiles mit einer Apfel-Zwiebel- Sahnesauce <sub>(G)</sub> an Salatbukett <sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> , dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck <sub>(2,3,15)</sub>	<b>18,90</b>

<b>„Haus am Walde“ Brot</b> <sub>(A,G)</sub>	
Schwarzbro <sub>(A,G)</sub> mit ganzer Avocado, Frischkäse <sub>(G)</sub> und zwei Spiegeleieren	<b>13,50</b>

<b>Fischfilets</b> <sub>(A)</sub> <b>nach Tagesangebot</b>	
mit Weißweinsauce <sub>(A,G,B,D)</sub> , Rote Bete- Kartoffelpüree <sub>(G)</sub> , dazu gebackenes Rübengemüse aus dem Ofen	<b>25,80</b>

<b>Gemüsepfanne (Vegan)</b>	
Brokkoli, Möhren, Paprika, Porree, Shiitake, Lauchzwiebeln, Sesam, Sojasauce und Hoisin <sub>(1,2,4,A,F,N)</sub> gewürzt, dazu Basmatireis	<b>17,80</b>

<b>Frische Pasta</b> <sub>(A,C)</sub>	
mit roter Bete, Kürbis, frischem Grünkohl, gemahlenen Haselnüssen, Grana Padano <sub>(C,G)</sub> und cremiger Salbeisauce <sub>(A,G,I)</sub>	<b>16,90</b>

<b>mit Schwarzwälder Schinken</b> <sub>(2,13,7)</sub>	<b>+ 6,50</b>
<b>mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig</b>	<b>+ 6,50</b>
<b>mit gebratener Barbarie Entenbrust</b>	<b>+ 8,50</b>
<b>mit gebratenem Halloumi</b> <sub>(G)</sub>	<b>+ 5,80</b>
<b>mit gebratenem Fischfilet</b> <sub>(A)</sub>	<b>+ 9,50</b>

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

**Bremer Rote Grütze<sub>(2)</sub>**  
hausgemacht, mit Bio-Vanilleeis<sub>(G)</sub>  
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. 02.02.** Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,  
Paprika-Lauch-Gemüse und Röstkartoffeln  
(*Tomatensalat*)

**Di. 03.02.** Köttbullar aus gemischtem Hack, dazu  
Preiselbeer-Marmelade, Pilzrahmsauce  
und Spätzle  
(*Möhrensalat*)

**Mi. 04.02.** Tranchen von der gebratenen  
Hähnchenbrust, dazu Gemüse-Kartoffel-  
Auflauf mit Harissa-Bechamel  
(*gemischte Blattsalate mit  
Joghurtdressing*)

**Do. 05.02.** gebratene Salsiccia, dazu Pasta mit  
frischen Tomaten und Spinat  
(*Chinakohlsalat mit Granatapfelkernen*)

**Fr. 06.02.** Fischcurry mit Brokkoli, Lauch, Möhren  
und Paprika, dazu Kräuterreis  
(*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