

## ***Liebe Gäste,***

*Willkommen in unserem Restaurant und Café.*

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

*Wir, das HAUS AM WALDE Team, möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

*Wir hoffen, dass uns genau dies gelingt und Sie uns weiterempfehlen, auf jeden Fall aber – gerne wiederkommen!*

*Ob zu einem Frühstück mit einem kräftigen Cappuccino, Kuchen von unserer Konditorin oder zu etwas Deftigem und Frischen aus unserer Küche - wir sind für Sie da.*

*Um diese Karte abwechslungsreich für Sie zu gestalten, haben wir neben den typischen regionalen und saisonalen Gerichten dieser Jahreszeit ein paar Rezepturen ausgewählt, die aus internationaler Küche stammen. Hierfür möchten wir Sie gerne begeistern. Vielleicht finden Sie auch Gefallen an unseren zusätzlichen saisonalen Angeboten.*

*01.11. bis 31.12. Enten- und Gänse*

*20.10. bis 15.03. Grünkohl*

*Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten und alle Gerichte à la carte zubereiten, braucht es manchmal etwas Zeit, insbesondere bei größeren Gruppen. Geben Sie unseren Köchen/Innen die Möglichkeit zu zeigen, was sie können.*

*Wir sind ständig bestrebt die Auswahl unserer Produkte zu verbessern. Die artgerechte Tierhaltung und der entsprechende Umgang mit Tieren liegen uns besonders am Herzen.*

*Einen Hinweis für einen Teil unserer Fleischprodukte finden Sie am Ende der Seiten (\* Kennzeichnung).*

*Lassen Sie uns wissen, wenn es Ihnen gefallen hat. Teilen Sie uns aber vor allem mit, wenn Sie Anregungen haben und/oder nicht zufrieden sind. Sprechen Sie in diesem Fall unseren Service an oder senden uns eine Mail an [info@hausamwalde-bremen.de](mailto:info@hausamwalde-bremen.de)*

*Wir wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt in unserem Hause und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.*

*Ihr Team vom*

*HAUS AM WALDE*

*Unsere Internetadresse:*

*[www.hausamwalde-bremen.de](http://www.hausamwalde-bremen.de)*

## Saisonales

Ab 20.10.2025

<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>

## Suppen

**Tagessuppe**<sub>(I,Z)</sub> **8,20**

**Hochzeitssuppe**<sub>(A,C,G)</sub>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sub>(G)</sub>,  
Hühnerfleisch und Fleischklößchen<sub>(A,C)</sub> **9,80**

**Kürbissuppe** (vegan)  
von Hokkaido und Butternutkürbis,  
mit Ingwer, Chili, frischen Kräutern und  
Kürbiskernen **8,90**

**Saisonaler Eintopf**<sub>(A,I,Z,15)</sub>  
kleine Portion **8,90**  
große Portion **9,80**

## Vorspeisen

**Vorspeisenteller „Haus am Walde“**<sub>(2,3,A,B,0,G)</sub>  
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

**für 1 Person** **16,20**  
**für 2 Personen** **31,40**

**Carpaccio von bunten Beten**<sub>(N,14)</sub>  
mit Wildkräutersalat auf einer  
Ziegenfrischkäsecreme mit Honig<sub>(2,A)</sub> **10,50**

**Drei gebratene Garnelen**  
mit Avocado-Mango-Türmchen,  
garniert mit Chili, Wildkräutersalat  
und Senfdressing<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **14,50**

**Zu Suppen und Vorspeisen servieren wir eine  
Brotauswahl**

## Salate

### **Korsischer Schafskäse<sub>(G)</sub>**

lauwarm, mit Knoblauchöl, auf  
gemischten Blattsalaten mit Dijon-  
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>

**mit einer Portion Schafskäse (90g) 16,40**

**mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 18,90**

### **Herbstsalat**

mit Wildkräutern, Apfel, rote Bete,  
Belugalinsen, Hokkaido, Cranberrys,  
Walnüssen und Balsamico-Honig-  
Dijonsenf-Dressing<sub>(2,M,O)</sub>

**11,70**

### **Wintersalat**

mit geröstetem Rosenkohl, roten Zwiebeln,  
Muschelnudeln, Blattsalat, jungem Spinat,  
jungem roten Mangold, Apfel, Orange,  
Granatapfelkernen, Karotte, Gurke, Pekannüssen,  
dazu cremiges Frischkäsedressing<sub>(G)</sub> mit  
Orangensaft, Honig, Senf<sub>(M)</sub> und Chili

**13,50**

### **Tabbouleh (vegan)**

orientalischer Salat mit Bulgur, Römersalat,  
Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zitrone,  
Petersilie, frischer Minze,  
Granatapfelkernen und Olivenöl

**13,50**

### **Beilagensalat<sub>(2,7,5,B,C,J,I,O)</sub>**

kleine Portion **7,90**

große Portion **12,30**

### **Ergänzungen zu den Salaten**

mit Schwarzwälder Schinken<sub>(2,13,7)</sub> **+ 6,50**

mit lauwarmem Ziegenkäse<sub>(G)</sub> u. Honig **+ 6,50**

mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**

mit gebratenem Halloumi<sub>(G)</sub> **+ 5,80**

mit gebratenem Fischfilet<sub>(A)</sub> (nach Tagesangebot) **+ 9,50**

### **Zu den Salaten servieren wir eine Brotauswahl**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Rustikale Spezialitäten

### **Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern**

Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Zwiebeln und  
Gewürzgurken<sub>(2,11,M)</sub> **11,90**

### **Hausmacher Knipp**<sub>(2,15,A)</sub> von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln, Speck<sub>(2,3,15)</sub>, Apfelkompott<sub>(3)</sub>  
und Gewürzgurke<sub>(2,11,M)</sub> **18,90**

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

zwei Doppelfilets 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> **18,90**

### **Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse**

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

### **Strammer Max**<sub>(A,G)</sub>

zwei Scheiben gebuttertes Schwarzbrot<sub>(A,G)</sub>  
mit Schwarzwälder Schinken<sub>(2,13,7)</sub>,  
Gewürzgurke<sub>(2,11,M)</sub>, zwei Spiegeleiern  
und kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **17,50**

### **„Haus am Walde“ Brot**<sub>(A,G)</sub>

Schwarzbrot<sub>(A)</sub> mit ganzer Avocado,  
Frischkäse<sub>(G)</sub> und zwei Spiegeleiern **13,50**

### **Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)  
auf gebuttertes Schwarzbrot<sub>(A,G)</sub>,  
garniert mit Zwiebelringen an  
kleinem Salatbukett<sub>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sub> **12,90**

**Weitere rustikale Spezialitäten finden Sie in  
unserer Getränkekarte**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Fleisch

### **Wildburger**

mit Brioche Brötchen<sub>(A,Z)</sub>, Preiselbeermarmelade, Kräuterquark<sub>(G)</sub>, Camembert<sub>(G)</sub>, Blattsalat und gegrillte Tomatenscheiben, dazu Pommes mit Chili-Mayo<sub>(1,3,4,C,F,M)</sub> **22,30**

### **Deftiges Wildgulasch**<sub>(A,G,I)</sub>

mit Wurzelgemüse, gebratenen Pilzen Preiselbeermarmelade und Spätzle<sub>(A,C)</sub> **25,50**

### **Rumpsteak**

#### **von der Holsteinischen Färse\***

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>(1,3,4,C,F,M)</sub>

**klein** (ca. 120g) **27,80**

**groß** (ca. 220g) **37,90**

### **Barbarie Entenbrust**

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> **22,80**

## Fisch

### **Fischfilet**<sub>(A)</sub> **nach Tagesangebot**

mit Weißweinsauce<sub>(A,G,B,I)</sub>, Rote Bete-Kartoffelpüree<sub>(G)</sub>, dazu gebackenes Rübengemüse aus dem Ofen **25,80**

**Sollten Sie die Sättigungsbeilage wechseln wollen, berechnen wir einen Aufpreis von +2,50**

## Nudel- und vegetarische Gerichte

### **Pasta**<sub>(A)</sub>

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

### **Gemüsepfanne** (vegan)

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

### **Risotto**

mit gebackenem Rübengemüse, Butter,  
Weißwein, Grana Padano<sub>(C,G)</sub> und  
hausgemachtem Kürbischutney **16,90**

### **Spätzle-Pfanne**<sub>(A,B,C)</sub>

mit Pilzen, Zwiebeln, Sahnesauce<sub>(I,G)</sub>,  
frischen Kräutern und Bergkäse<sub>(G)</sub> **15,80**

**Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen  
einen kleinen gemischten Salat.**

### Ergänzungen zu den Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der  
Holsteiner Färsen\*

120g **15,50**  
220g **24,90**

mit gebratener Barbarie Entenbrust

80g **8,50**

mit gebratenem Fischfilet<sub>(A)</sub> (nach Tagesangebot)

120g **9,50**

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen  
finden Sie auf der letzten Seite.

## Dessert

### **Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis<sub>(G)</sub>  
von Snuten Lekker

**9,20**

### **Klassische Creme Brûlée** <sup>(A,C,G,F,1)</sup>

mit frischen Früchten der Saison

**9,50**

### **Tiramisu** <sup>(A,C,G,H,F)</sup>

mit hausgemachtem Birnenkompott

**9,50**

### **Dessert der Saison**

passend zur Saison bieten wir Ihnen  
ein wechselndes Dessert an

**Tagespreis**



#### Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	enthält eine Phenylalaninquelle
13	gewachst
14	Taurin
15	mit Nitritpökelsalz
16	mit Zuckerart und Süßungsmittel
17	kann abführend wirken
18	mit Nitrat
19	genveränderter Rohstoff

#### 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

#### **\* Holsteiner Färsen**

Eine Färsen ist ein geschlechtsreifes Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat. Sämtliche Rinder werden ausnahmslos in Deutschland geboren aufgezogen und geschlachtet. Dabei werden Tiere nach hohen Maßstäben ausgesucht. Herkunftssicherheit durch eigene Zerlegebetriebe, ein kontrolliertes Reifeverfahren und ein ausgewogener Fettanteil (Marmorierung) stehen für einen guten Geschmack sowie hohen Genusswert.

Hinweise zu den allergieauslösenden und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.