

Suppen

Wildkraftbrühe_(A,C,G,I)
mit Julienne von Möhren, Lauch, Sellerie
und Flädle_(A,C,G) **9,80**

Vegane Currysuppe
fruchtige Suppe mit Kokosnussmilch,
Knoblauch, Zitrone, Ingwer
und Gemüse **9,80**

Vorspeisen

Vorspeisenplatte „Haus am Walde“_(A,G,2,Z)
verschiedene Anti Pasti Gemüse und
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **14,90**

für 2 Personen **28,50**

(vegan und vegetarisch möglich)

Ziegenkäsetaler mit Honig
lauwarm, auf Melone und Gurke
mit roten Zwiebeln, Olivenöl
und Minze **11,50**

Salate

Linsensalat (vegan)
mit roten Zwiebeln, Gurke, Paprika,
Cherrytomaten, Rucola, Apfel,
frischen Kräutern, Apfel-Senf-
Dressing_(3,5,M) und Walnüssen **13,90**

Spitzkohlsalat
mit Frühlingszwiebel, Gurke und Koriander mit
Joghurt-Avocado-Kräuter-Dressing_(G),
dazu geröstete Sonnenblumenkerne **12,80**

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

Fleischgerichte

**Rumpsteak
von der holsteinischen Färse** (200g)**
mit Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,L,Z),
Kräuterbutter_(G), Zwiebeln,
Pilzen, Steakhouse Pommes frites
und Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M)

klein (ca. 120g) **29,50**
groß (ca. 220g) **39,50**

Geschmorte Lammkeule
mit saisonalem Grillgemüse,
Rosmarin-Rotwein-Jus_(A,G,O,I) und
kleinen Röstkartoffeln **24,50**

Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn
gebraten, mit saisonalem Grillgemüse,
Estragonsauce_(A,G,O,I) und
Pasta mit Grana Padano_(2,C,G) **23,50**

Fischgericht

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot
in Pankopanade_(A,C) mit Grana Padano_(2,C,G),
dazu Zitronenschmand_(G), Röstkartoffeln und
klassischen Gurkensalat **25,80**

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

Vegetarisches

Gebackene Paprika (vegan)
mit Bulgur, Rosinen, Gemüse, Zwiebeln,
und Kräutern gefüllt, dazu eine
fruchtige Currysauce **16,90**

Pasta_(A)
mit Zucchini und Erbsen, dazu Mandel-Pesto
mit Basilikum, Knoblauch und
Grana Padano_(2,C,G) **16,90**

Ravioli_(A,C,G)
mit saisonaler Füllung, frischen Tomaten,
Baby Blattspinat, frischem geschrotetem Pfeffer,
Olivenöl und Grana Padano_(2,C,G) **20,50**

Alle vegetarischen Gerichte können ergänzt
werden:

- mit Ziegenkäse (120g) **+ 6,50**

- mit gebratener Hähnchenbrust (120g) **+ 8,50**

- mit Rumpsteak von der
holsteinischen Färse (120g) **+ 15,50**

Spargel

Frischer Spargel_(G)
mit Drillingen, wahlweise
hausgemachter Sauce Hollandaise_(A,C,G,N,14)
oder zerlassener Butter_(A) **21,00**

mit Schnitzel „Wiener Art“_(A,G,C)
vom Susländer Schweinerücken** **31,50**

mit gebratenem Fischfilet_(A)
nach Tagesangebot **32,00**

**Weitere rustikale Gerichte finden Sie in
unserer Getränkekarte.**

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu _(A,C,G,Z)	10,50
Limonen-Joghurt-Mousse _(A,C,G,Z) mit Früchten der Saison	9,50
Hausgemachte rote Grütze ₍₂₎ hausgemacht, mit Bio Vanilleeis _(G) von Snuten Lecker	9,20

Für die Kleinen

Frische Nudeln _(A,C) mit Tomatensauce _(I)	7,50
Hähnchencrossies _(A,C) mit Möhren, Erbsen _(G) und pommes frites _(A)	9,50
Fischstäbchen _(A,C,G) mit Möhren, Erbsen und pommes frites _(A)	9,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ _(A,C,G) vom Susländer mit Möhren, Erbsen _(G) und pommes frites _(A)	14,50
Milchreis _(G) mit Zimt und Zucker	6,80
Milchreis _(G) mit frischen Früchten	7,80

* Kikok Huhn

Ein traditionell mit Getreide gefüttertes Hähnchen, das mehr Zeit zum Wachsen hat und dadurch den typischen Hähnchengeschmack entwickeln kann.

** Holsteinische Färs

Eine Färs ist ein geschlechtsreifes Hausrind, das noch kein Kalb geboren hat. Sämtliche Rinder werden ausnahmslos in Deutschland geboren aufgezogen und geschlachtet.

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmitteln
4b	mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln
6	enthält eine Phenylalaninquelle
7	mit Antioxidationsmittel
8	Phosphat
9	enthält Milchsäure
10	koffeinhaltig
11	chininhaltig
12	geschwärzt
13	mit Nitritpökelsalz
14	geschwefel
15	mit Nitrat
16	gewachst
17	Taurin
18	genveränderter Rohstoff
19	mit Säuerungsmittel

Wir wünschen unseren Gästen
ein frohes Osterfest

Unser Ostermenü

Wildkraftbrühe_(A,C,G,I)
mit Julienne von Möhren, Lauch, Sellerie
und Flädle_(A,C,G)

Geschmorte Lammkeule
mit saisonalem Grillgemüse,
Rosmarin-Rotwein-Jus_(A,G,O,I) und
kleinen Röstkartoffeln

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu_(A,C,G,Z)

43,50

(Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass diese Komponenten
nicht getauscht werden können.)

HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT