

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

<b>Tagessuppe</b> <sup>(1,2)</sup>	<b>8,50</b>	<b>Roastbeef kalt</b>	
<b>Wildkraftbrühe</b> <sup>(A,C,G,I)</sup>		an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade <sup>(11,C,G,I,M)</sup>	
mit Julienne von Möhren, Lauch, Sellerie		und Bratkartoffeln mit Speck <sup>(2,3,15)</sup>	<b>22,80</b>
und Flädle <sup>(A,C,G)</sup>	<b>9,80</b>	<b>Frisches Hackepeter</b> von Fleischerei Safft	
***		auf Vollkornbrot <sup>(A)</sup> , garniert mit	
<b>Ziegenkäsetaler</b> <sup>(G)</sup> mit Honig		Zwiebelringen an kleinem Salatbukett <sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup>	<b>12,90</b>
lauwarm, auf Melone und Gurke		<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b>	
mit roten Zwiebeln, Olivenöl und Minze	<b>11,50</b>	zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-	
***		Sahnesauce <sup>(G)</sup> an Salatbukett <sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup> , dazu	
<b>Korsischer Schafskäse</b> <sup>(G)</sup>		servieren wir Bratkartoffeln mit Speck <sup>(2,3,15)</sup>	<b>18,90</b>
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten		<b>„Haus am Walde“ Brot</b> <sup>(A,G)</sup>	
Blattsalaten mit Senfdressing <sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup> ,		Sauerteigbrot <sup>(A,G)</sup> mit ganzer Avocado,	
dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni,		Frischkäse <sup>(G)</sup> und zwei Spiegeleiern	<b>13,50</b>
Datteln und Kalamata Oliven <sup>(6,11,12)</sup>		<b>Fischfilets</b> <sup>(A)</sup> nach Tagesangebot	
mit einer Portion Schafskäse	<b>16,40</b>	in Pankopanade <sup>(A,C)</sup> mit Grana Padano <sup>(C,G)</sup> ,	
mit zwei Portionen Schafskäse	<b>18,90</b>	dazu Zitronenschmand <sup>(G)</sup> , Röstkartoffeln	
<b>Salat mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok</b> ***		und klassischen Gurkensalat	<b>25,80</b>
gebraten, auf Römersalat, Rucola		<b>Gebackene Paprika</b> <sup>(1)</sup> (vegan)	
Gurke, Tomate, Paprika, Früchten der Saison,		mit Bulgur, Rosinen, Gemüse, Zwiebeln,	
Grana Padano <sup>(C,G)</sup> , dazu Balsamico-		und Kräutern gefüllt, dazu eine	
Joghurt-Dressing <sup>(3,5,G,M)</sup>	<b>18,90</b>	fruchtige Currysauce	<b>16,90</b>
<b>Beilagensalat</b> <sup>(2,7,5,B,C,I,O)</sup>		<b>Frische Pasta</b> <sup>(A,C)</sup>	
kleine Portion	<b>7,90</b>	mit Zucchini und Erbsen, dazu	
große Portion	<b>12,30</b>	Mandel-Pesto mit Basilikum,	
mit Schwarzwälder Schinken <sup>(2,13,7)</sup>	+ <b>6,50</b>	Knoblauch und Grana Padano <sup>(2,C,G)</sup>	<b>16,90</b>
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig	+ <b>6,50</b>	mit Schwarzwälder Schinken <sup>(2,13,7)</sup>	+ <b>6,50</b>
mit gebratener Hähnchenbrust	+ <b>8,50</b>	mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig	+ <b>6,50</b>
mit gebratenem Halloumi <sup>(G)</sup>	+ <b>5,80</b>	mit gebratener Hähnchenbrust	+ <b>8,50</b>
mit gebratenem Fischfilet <sup>(A)</sup>	+ <b>9,50</b>	mit gebratenem Halloumi <sup>(G)</sup>	+ <b>5,80</b>
***		mit gebratenem Fischfilet <sup>(A)</sup>	+ <b>9,50</b>
<b>Geschmorte Lammkeule</b>		<b>Unsere vegetarischen Gerichte können um eine</b>	
mit saisonalem Grillgemüse,		<b>Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.</b>	
Rosmarin-Rotwein-Jus <sup>(A,G,O,I)</sup> und		<b>Bremer Rote Grütze</b> <sup>(2)</sup>	
kleinen Röstkartoffeln	<b>24,50</b>	hausgemacht, mit Bio-Vanilleeis <sup>(G)</sup>	
<b>Hähnchenbrustfilet vom Kikok Huhn</b> ***		von Snuten Lekker	<b>9,20</b>
gebraten, mit saisonalem Grillgemüse,		<b>Dessert der Saison</b>	
Estragonsauce <sup>(A,G,O,I)</sup> und		passend zur Saison bieten wir Ihnen	
Pasta <sup>(A)</sup> mit Grana Padano <sup>(C,G)</sup>	<b>23,50</b>	ein wechselndes Dessert an	<b>Tagespreis</b>
<b>Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse</b>			
mit Salatbukett <sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup> ,			
Kräuterbutter <sup>(G)</sup> , Zwiebeln,			
Pilzen, Steakhouse Pommes frites			
und Chili-Mayo <sup>(1,3,4,C,F,M)</sup>			
klein (ca. 120g)	<b>29,50</b>		
groß (ca. 220g)	<b>39,50</b>		
<b>Hausmacher Knipp</b> <sup>(2,15,A)</sup>			
krossgebraten, auf frischen Bratkartoffeln			
mit Zwiebeln, Speck <sup>(2,3,15)</sup> , Apfelkompott <sup>(3)</sup>			
und Gewürzgurke <sup>(2,11,M)</sup>	<b>18,90</b>		

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

## Unser Stammessen für diese Woche

**Mo. 20.04.** gebratene Hähnchenbrust tranchiert, auf geschmorten Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Porree  
(*Möhrensalat mit Äpfeln*)

**Di. 21.04.** Gnocchi mit Bärlauchpesto, Gemüse und Tranchen vom gebratenen Rind  
(*gemischter Salat*)

**Mi. 22.04.** Bärlauchbratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree  
(*Tomatensalat*)

**Do. 23.04** Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln  
(*Rote Bete Zwiebelsalat*)

**Fr. 24.04.** Fisch nach Tagesangebot, gebraten mit einer Weißweinsauce, Mandel-Brokkoli und einer cremig pikanten Polenta  
(*Gurken-Radieschen-Salat*)

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](http://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 Sulfid  
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