

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 11.05. Pasta mit Tomaten-Mozzarella-Sauce,
frischen Tomaten und Tranchen von der
gebratenen Hähnchenbrust
(*Rucola mit Balsamicodressing*)

Di. 12.05. Brokkoli, Paprika, Süßkartoffel, Zwiebel
Sellerie, Zwiebeln und Kartoffeln im Ofen
gegart, dazu Falafel mit Kräuterquark
(*Tomaten-Maissalat*)

Mi. 13.05. Bullette vom Schwein mit Pilzrahmsauce
und Krokette
(*Rote Beete-Apfel-Salat*)

Do. 14.05. Christi Himmelfahrt

Fr. 15.05. Fischfilet gebraten mit Tomatenrisotto,
grünem Spargel und einer Safran-
Weißweinsauce
(*Gurkensalat mit saurer Sahne*)

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

Spargelcremesuppe_(A,G,N)
mit Spargeleinlage Brotcroûtons_(A,F)
und Kresse
9,20

Gebratener weißer und grüner Spargel
auf Rucolasalat mit Cherrytomaten,
Olivenöl, Beeren der Saison und Pinienkernen
15,90
(wahlweise mit Parmaschinken_(2,3,15))
+7,50

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

mit Hähnchenbrustfilet
vom Kikok Huhn***
31,00

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7)
29,00

mit gekochtem Schinken_(2,3,4)
27,50

Hollandaise oder Butter Extra
4,50

Zu den Spargelgerichten servieren wir Drillinge
(Kartoffeln mit Schale), wahlweise hausgemachte
Sauce Hollandaise_(A,C,G,N,14) oder zerlassene Butter_(G).

Unseren Spargel beziehen wir vom Spargelhof
Bockelmann aus Rethem an der Aller.

HAUS AM WALDE
CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT