

# 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,		Friskäse <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	
<b>mit einer Portion Schafskäse</b>	<b>16,40</b>	in Pankopanade <sup>(A,C)</sup> mit Grana Padano <sup>(C,G)</sup> ,	
<b>mit zwei Portionen Schafskäse</b>	<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,	
<b>mit Schwarzwälder Schinken</b> <sup>(2,13,7)</sup>	+ <b>6,50</b>	Knoblauch und Grana Padano <sup>(2,C,G)</sup>	<b>16,90</b>
<b>mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig</b>	+ <b>6,50</b>	<b>mit Schwarzwälder Schinken</b> <sup>(2,13,7)</sup>	+ <b>6,50</b>
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	+ <b>8,50</b>	<b>mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig</b>	+ <b>6,50</b>
<b>mit gebratenem Halloumi</b> <sup>(G)</sup>	+ <b>5,80</b>	<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	+ <b>8,50</b>
<b>mit gebratenem Fischfilet</b> <sup>(A)</sup>	+ <b>9,50</b>	<b>mit gebratenem Halloumi</b> <sup>(G)</sup>	+ <b>5,80</b>
***		<b>mit gebratenem Fischfilet</b> <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>			
<b>klein</b> (ca. 120g)	<b>29,50</b>		
<b>groß</b> (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.01.06.** Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Röstkartoffeln  
(*Tomatensalat*)

**Di. 02.06.** Tandoori-Reispfanne mit Zitronenjoghurt, Brokkoli, Paprika, Porree und Erbsen, dazu Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust  
(*Karotten-Trauben-Salat*)

**Mi. 03.06.** Spargel-Kartoffel-Ragout mit Tranchen vom gebratenen Schweinerückensteak  
(*gemischter Salat*)

**Do. 04.06.** Braten von der Rehkeule mit Bratensauce, sautierten Möhren und Rosmarin-Gnocchi  
(*Rote Bete-Apfel-Salat*)

**Fr. 05.06.** Fischfilet nach Tagesangebot, mit Rahmspinat und Dillkartoffeln  
(*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](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

## Saisonales

Spargelcremesuppe<sub>(A,G,N)</sub>  
mit Spargeleinlage Brotcroûtons<sub>(A,F)</sub>  
und Kresse 9,20

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

\*\*\*

Frischer Spargel<sub>(G)</sub>  
mit Drillingen, wahlweise  
hausgemachter Sauce Hollandaise<sub>(C,G,N,14)</sub>  
oder zerlassener Butter<sub>(A)</sub>. 21,00

mit Schnitzel „Wiener Art“<sub>(A,G,C)</sub>  
vom Susländer Schweinerücken\*\* 31,50

mit gebratenem Fischfilet<sub>(A)</sub>  
nach Tagesangebot 32,00

mit Hähnchenbrustfilet  
vom Kikok Huhn\*\*\* 31,00

mit Schwarzwälder Schinken<sub>(2,13,7)</sub> 29,00

mit gekochtem Schinken<sub>(2,3,4)</sub> 27,50

Hollandaise oder Butter Extra 4,50

Zu den Spargelgerichten servieren wir Drillinge  
(Kartoffeln mit Schale), wahlweise hausgemachte  
Sauce Hollandaise<sub>(C,G,N,14)</sub> oder zerlassene Butter<sub>(G)</sub>.

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