

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.

01.04. bis ca. 24.06. Spargel

25.06. bis ca. 01.09. Pfifferlinge

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

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

Saisonales

- Pfifferlingcremesuppe** (A,G,I)
mit sautierten Pfifferlingen,
Laugencroutons_(A,G) und frischen Kräutern **9,50**
- Geröstete Focaccia** (A)
mit Rucola, Tomaten, gebratenen
Pfifferlingen_(A,G), frischen Kräutern
und Grana Padano_(2,C,G) **17,50**
- Salat mit Pfifferlingen** (A,G)
Rucolasalat mit Erdbeer-Dressing,
Tomaten, Walnüssen, Grana Padano_(2,C,G) und
Laugencroutons_(A,G) **18,00**
- Medaillons vom Schweinefilet**
mit Rahmpfifferlingen_(A,G)
und Kräuterspätzle_(A,C,G) **24,50**
- Pasta** (A)
mit Pfifferlingen_(A,G) mit Sahnesauce (A,G),
frischen Kräutern und Grana Padano_(2,C,G) **19,90**
- Kräuterspätzle** (A,C,G)
mit gebratenen Pfifferlingen (A,G), Speck_(2,3,15),
Zwiebeln und frischen Kräutern **17,00**
- Gebratene Pfifferlinge** (A,G)
mit Zwiebeln, frischen Kräutern
Rührei und Röstkartoffeln mit Zwiebeln und
Speck_(2,3,15) **19,90**

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

Suppen

Tagessuppe_(1,Z) **8,50**

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_(I) **9,80**

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(2,3,A,B,0,G)
verschiedene Anti Pasti Gemüse und
saisonale Kleinigkeiten nach Art des Hauses

für 1 Person **14,90**
für 2 Personen **28,50**

Ziegenkäsetaler_(G) **mit Honig**
lauwarm, auf Melone und Gurke
mit roten Zwiebeln, Olivenöl und Minze **11,50**

Gebratene Garnelen
mit Knoblauch, Chili, Limette mariniert,
auf Tomaten-Avocado-Concassée mit
roten Zwiebeln, frischem Koriander und
Romanasalat **13,00**

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

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

Salate

Korsischer Schafskäse_(G)

lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten Blattsalaten mit Dijon-Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,I,Z), dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni, Datteln und Kalamata Oliven_(6,11,12)

mit einer Portion Schafskäse (90g) 16,40

mit zwei Portionen Schafskäse (180g) 18,90

Salat mit Hähnchenbrustfilet vom Kikok***

gebraten, auf Römersalat, Rucola Gurke, Tomate, Paprika, Früchten der Saison, Grana Padano_(C,G), dazu Balsamico-Joghurt-Dressing_(3,5,G,M)

18,90

Linsensalat (vegan)

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

13,90

Gebackene Rote Bete

in Walnussöl, Paprika, Knoblauch mariniert, mit Büffelmozzarella_(G), Honig, Pinienkernen und Rucola im Kartoffelbrötchen_(A,Z) serviert **12,60**

Spitzkohlsalat

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

12,80

Beilagensalat_(2,7,5,B,C,J,I,O)

kleine Portion **7,90**

große Portion **12,30**

Ergänzungen zu den Salaten

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) + **6,50**

mit lauwarmem Ziegenkäse_(G) u. Honig + **6,50**

mit gebratener Hähnchenbrust + **8,50**

mit gebratenem Halloumi_(G) + **5,80**

mit gebratenem Fischfilet_(A) (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_(2,3,15), Zwiebeln und
Gewürzgurken_(2,11,M) **11,90**

Hausmacher Knipp_(2,15,A) von Fleischerei Safft

kross gebraten, auf Bratkartoffeln
mit Zwiebeln, Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎
und Gewürzgurke_(2,11,M) **18,90**

Matjes „Hausfrauen Art“

zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-
Sahnesauce_(G) an Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z), dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **18,90**

Roastbeef kalt

an frischen Tomaten,
Blattsalat, mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **22,80**

Schinkenbrot_(A,G)

zwei Scheiben gebuttertes Sauerteigbrot_(A,G)
mit Bärlauch-Frischkäse-Aufstrich_(G), frischer
Gurke, Schwarzwälder Schinken_(2,13,7),
und kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **17,50**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)

Sauerteigbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **13,50**

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft

(Sonn- und Feiertags nicht)
auf gebuttertes Schwarzbrot_(A,G),
garniert mit Zwiebelringen an
kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,90**

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

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

Fleisch

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_(A) mit Grana Padano_(C,G) **23,50**

Rumpsteak

von der Holsteinischen Färs*

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**

Fisch

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot

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

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

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,
frischem geschrotetem Pfeffer,
Olivenöl und Grana Padano_(2,C,G) **20,50**

Gebackene Paprika_(V) (vegan)

mit Bulgur_(A), Rosinen, Gemüse, Zwiebeln,
und Kräutern gefüllt, dazu eine
fruchtige Currysauce **16,90**

Gnocchi_(A)

mit frischen Tomaten, Gemüse,
Basilikum und Mozzarella_(G) überbacken **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 Hähnchenbrust

80g + **8,50**

mit gebratenem Fischfilet_(A) (nach Tagesangebot)

120g + **9,50**

mit lauwarmem Ziegenkäse_(G) u. Honig + **6,50**

mit gebratenem Halloumi_(G) + **5,80**

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

Dessert

Bremer Rote Grütze⁽²⁾

hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker

9,20

Limonen-Joghurt-Mousse_(A,C,G,Z)

mit Früchten der Saison

9,50

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

10,50

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.

**** Susländer Schwein**

Wer Susländer genießt, hat Schwein gehabt. Susländer steht für Herkunftssicherheit, Rückverfolgbarkeit und Transparenz. In den Kreisen Steinburg, Segeberg und Pinneberg gedeihen Susländer Schweine unter der Obhut qualifizierter Landwirte. Die Tiere finden ihr Futter jederzeit ausreichend vor, so dass sie fressen und saufen können, wann es ihnen beliebt. Das geschlossene System garantiert Sicherheit und Lebensmittelqualität.

***** Kikok Huhn**

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

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