

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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

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

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

Korsischer Schafskäse_(G)
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten
Blattsalaten mit 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 **16,40**
mit zwei Portionen Schafskäse **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**

Beilagensalat_(2,7,5,B,C,I,O)
kleine Portion **7,90**
große Portion **12,30**

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **+ 6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig **+ 6,50**
mit gebratener Hähnchenbrust **+ 8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) **+ 5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) **+ 9,50**

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

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**

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

Frisches Hackepeter von Fleischerei Safft
auf Vollkornbrot_(A), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,I,Z) **12,90**

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**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)
Sauerteigbrot_(A,G) mit ganzer Avocado,
Frischkäse_(G) und zwei Spiegeleiern **13,50**

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

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

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

mit Schwarzwälder Schinken_(2,13,7) **+ 6,50**
mit lauwarmem Ziegenkäse u. Honig **+ 6,50**
mit gebratener Hähnchenbrust **+ 8,50**
mit gebratenem Halloumi_(G) **+ 5,80**
mit gebratenem Fischfilet_(A) **+ 9,50**

**Unsere vegetarischen Gerichte können um eine
Fisch- oder Fleischzutat ergänzt werden.**

Bremer Rote Grütze₍₂₎
hausgemacht, mit Bio-Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker **9,20**

Dessert der Saison
passend zur Saison bieten wir Ihnen
ein wechselndes Dessert an **Tagespreis**

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisenkarten und Tagesangebote

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 24.08. Pasta Marokkanisch mit Harissa, Paprika, Tomaten, Rucola, Grana Padano und Tranchen von der gebratenen Putenbrust
(*gemischter Blattsalat*)

Di. 25.08. Grüne Shakshuka mit braunen Linsen, Mangold, Zucchini, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Avocado, Schafskäse, einem Spiegelei und frischen Kräutern
(*Radieschensalat mit Apfel, Gurke und Joghurtdressing*)

Mi. 26.08. Rinderleber "Berliner Art" mit Zwiebel-Apfel-Gemüse, dazu Kartoffelpüree
(*Rote Bete Salat*)

Do. 27.08. Hähnchensteak mit Kräuterbutter und Maiskolben, dazu Tomaten-Couscous mit frischen Kräutern
(*Paprikasalat*)

Fr. 28.08. Fischfilet nach Tagesangebot auf weißen Bohnen, Kichererbsen, Tomaten, Zitrone, Petersilie und Basilikum
(*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

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 Sulfite
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