

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.

*01.11. bis 31.12. Enten- und Gänse
20.10. bis 15.03. Grünkohl*

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

Ab 20.10.2026

Grünkohl

(2,3,7,A,M,O,I)
mit Kasselerhacken_(O), Bremer Pinkel_(2,15,A)
Kochwurst_(4,3,15,G,M;Z) und Salzkartoffeln

als Tellergericht	20,50
Grünkohl „satt“	24,50
als klassisches 3-Gang Menü	35,50

Ab 1.11.2026

½ Ente im Ofen gegart

(4,I)
mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Orangen-Thymian-
Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(O) und Kartoffelklößen_(2,3,O)
mit polnischer Butter_(A,G,C) **29,50**

Gänsebrust „klassisch“

(4,I)
mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Orangen-Thymian-
Sauce_(A,G,O,I), Apfelrotkohl_(O) und Kartoffelklößen_(2,3,O)
mit polnischer Butter_(A,G,C) **36,50**

Auf Vorbestellung (ab 1.11.2026)

Ganze Gans aus dem Ofen

(4,I)
für Sie frisch zubereitet und tranchiert,
mit Marzipan-Bratapfel_(O,I), Kräuterjus_(A,G,O,I),
Apfelrotkohl_(O), Rosenkohl_(G) und
Kartoffelklößen_(2,3,O) mit polnischer Butter_(A,G,C)
ab 4 Personen

(wir empfehlen eine Gans für 4 Personen)
pro Person **44,00**

(Die **Vorbestellung** der ganzen Gans muss **drei Tage im Voraus**
erfolgen)

Ab 10 Personen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit,
fragen Sie unseren Service.

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

Suppen

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

Hochzeitssuppe_(A,C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(G),
Hühnerfleisch und Fleischklößchen_(A,C) **10,80**

Kürbissuppe (vegan)
von Hokkaido und Butternutkürbis,
mit Kokosmilch, Ingwer, Chili,
frischen Kräutern und Kürbiskernen **9,50**

Saisonaler Eintopf_(A,I,Z,15)
kleine Portion **9,20**
große Portion **10,80**

Vorspeisen

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

für 1 Person **16,20**
für 2 Personen **31,40**

gebackener Ziegenkäse_(G) **mit Honig**
und eingelegter Ingwer-Birne, Feldsalat,
Granatapfelkernen, Walnüssen
und Minze **12,90**

Gefüllte gebackene Feige
mit Roquefort_(G) auf Grana Padano Crumble_(2,A,C,G)
und Feigen-Dattel-Confit₍₀₎, dazu
Grana Padano_(2,C,G)-Chili-Chip, Wildkräuter-
salat und Parmaschinken_(2,3) **15,00**

Kleines Lammfilet
auf orientalischem Bulgursalat_(A),
Rote Beete Carpaccio
und Balsamico-Honig-Dressing_(1,0) **16,50**

**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,O,Z), dazu Tomaten,
Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni,
Datteln und Kalamata Oliven ₍₁₁₎

mit einer Portion Schafskäse 16,40

mit zwei Portionen Schafskäse 18,90

Wintersalat

mit gebackenem Kürbis, roten Zwiebeln,
Muschelnudeln_(A), Blattsalat, jungem Spinat,
Apfel, Orange, Granatapfelkernen, Karotte,
Gurke, Pekannüssen,
dazu cremiges Frischkäsedressing_(G,O) mit
Orangensaft, Honig, Senf_(M) und Chili **16,50**

Rosenkohlsalat

mit Birne, gebackenen Süßkartoffeln,
Walnuss, Grana Padano-Tahin-Dressing_{((2,C,G,N))},
Petersilie und geröstetem Sesam **13,00**

Herbstlicher Panzanella

mit Endiviensalat, Rotwein-Dijon-Vinaigrette_(2,O,M),
Karotte, Rote Bete, Kürbis, Apfel, Feige,
geröstetes Ciabatta_(A), Grana Padano_(2,C,G) **13,00**

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

kleine Portion **7,90**

große Portion **12,30**

Ergänzungen zu den Salaten

mit Parmaschinken_(2,3) **+ 8,50**

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

mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**

mit Burrata_(G) **+ 6,00**

mit gebratenem Fischfilet_(A) (nach Tagesangebot)+ **10,50**

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) **12,90**

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

mit Salatbukett, Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **23,80**

Ciabatta_(A) **Roastbeef**

mit Kräuterbutter_(G), Roastbeef kalt,
Grilltomate, Rucola und gekochtem Ei **18,00**

Ciabatta_(A) **Burrata**_(G)

mit Rucola, Burrata_(G), geschmolzenen
Tomaten, Basilikum und
Balsamico Creme_(1,O) **16,00**

Ciabatta_(A) **Anti Pasti**

mit Pesto_(2,C,G,H), verschiedenen gegrillten
Gemüsen, Rucola, Grana Padano_(2,C,G)
und Pinienkernen **16,00**

„Haus am Walde“ Brot_(A,G)

Schwarzbrot_(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

Wildburger

mit Brioche Brötchen_(A,C,G,Z), hausgemachter
Preiselbeermarmelade, Kräuterquark_(G),
Camembert_(G), Blattsalat und gegrillte
Tomatenscheiben, dazu Steakhouse
Pommes_(Z) mit Chili-Mayo_(1,3,4,C,F,M) **24,00**

Deftiges Wildgulasch_(A,I)

mit Wurzelgemüse, gebratenen
gemischten Waldpilzen,
hausgemachter Preiselbeermarmelade
und Spätzle_(A,C,G) mit Rosmarin **25,50**

Entrecote (Rib Eye Steak) von der Holsteinischen Färse*

mit hausgemachter Kräuterbutter_(G),
Kartoffel-Erbsen-Püree_(G),
gebackene Karotten und hausgemachte
rote Zwiebelmarmelade_(O)

klein (ca. 140g) **29,80**
groß (ca. 250g) **39,90**

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten und tranchiert, auf
Kartoffel-Möhren-Estragon Stampf_(G),
sautiertem Rosenkohl_(G) und
Orangen-Thymian-Jus_(A,G,O,I) **26,50**

Fisch

Fischfilet_(A) nach Tagesangebot

mit Weißwein-Zitronen-Sauce_(A,G,I),
Kartoffel-Möhren-Estragon Stampf_(G)
und wildem Brokkoli **26,50**

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

Nudel- und vegetarische Gerichte

Pasta_(A)

mit gelber Tomatencremesauce_(G),
Basilikum, Knoblauch, frischen Tomaten,
getrockneten Tomaten_(3,0), Spinat,
gerösteten Pinienkernen
und Grana Padano_(2,C,G)
(auf Wunsch auch vegan) **16,50**

Shakshuka

mit Zucchini, Brokkoli, Paprika,
Zwiebeln, Linsen, saisonalem Blattkohl,
Avocado, Schafskäse_(G), Harissa,
Koriander, Minze, Petersilie
und einem Spiegelei **17,90**

Hausgemachte Falafel (vegan)

mit warmen orientalischem Bulgursalat_(A),
Tahini Dip_(N) und kleinem Salatbukett **16,90**

Spätzle-Pfanne_(A,B,C)

mit gemischten Pilzen, Zwiebeln,
Knoblauch, Speck_(2,3,15), frischem Rosmarin
und Grana Padano_(2,C,G) **16,80**

**Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen
einen kleinen gemischten Salat.**

Ergänzungen zu den Hauptgerichten

mit Tranchen vom Entrecote von der Holsteiner Färsen*	
120g	15,50
250g	24,90
mit Parmaschinken _(2,3)	+ 8,50
mit lauwarmem Ziegenkäse _(G) u. Honig	+ 6,50
mit gebratener Barbarie Entenbrust	+ 9,50
mit Burrata _(G)	+ 6,00
mit gebratenem Fischfilet _(A) (nach Tagesangebot)	+ 10,50

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

Schokoladentarte_(A,C,G,F)

mit Snuten Lekker Eis weiße Schokolade_(G)
und Zitrusfruchtkompott

10,50

Mascarponecreme_(G,O)

mit Limette und Sauerkirschpüree

9,50

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.

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