

# HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

**Tagessuppe**<sup>(I,Z)</sup> **8,50**

**Hochzeitssuppe**<sup>(A,C,G)</sup>  
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich<sup>(G)</sup>,  
Hühnerfleisch und Fleischklößchen<sup>(A,C)</sup> **10,80**

**Saisonaler Eintopf**<sup>(A,I,Z,15)</sup>  
kleine Portion **9,20**  
große Portion **10,80**

\*\*\*

**gebackener Ziegenkäse**<sup>(G)</sup> **mit Honig**  
und eingelegter Ingwer-Birne, Feldsalat,  
Granatapfelkernen, Walnüssen  
und Minze **12,90**

\*\*\*

**Korsischer Schafskäse**<sup>(G)</sup>  
lauwarm, mit Knoblauchöl, auf gemischten  
Blattsalaten mit Senfdressing<sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup>,  
dazu Tomaten, Paprika, rote Zwiebeln, Peperoni,  
Datteln und Kalamata Oliven <sup>(6,11,12)</sup>  
**mit einer Portion Schafskäse** **16,40**  
**mit zwei Portionen Schafskäse** **18,90**

**Herbstlicher Panzanella**  
mit Endiviensalat, Rotwein-Dijon-Vinaigrette<sup>(2,0,M)</sup>,  
Karotte, Rote Bete, Kürbis, Apfel, Feige,  
geröstetes Ciabatta<sup>(A)</sup>, Grana Padano<sup>(2,C,G)</sup> **13,00**

**Beilagensalat** <sup>(2,7,5,B,C,I,O)</sup>  
kleine Portion **7,90**  
große Portion **12,30**

mit Parmaschinken<sup>(2,3)</sup> **+ 8,50**  
mit lauwarmem Ziegenkäse<sup>(G)</sup> u. Honig **+ 6,50**  
mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**  
mit Burrata<sup>(G)</sup> **+ 6,00**  
mit gebratenem Fischfilet<sup>(A)</sup>  
(nach Tagesangebot) **+ 10,50**

\*\*\*

**Deftiges Wildgulasch**<sup>(A,I)</sup>  
mit Wurzelgemüse, gebratenen  
gemischten Waldpilzen,  
hausgemachter Preiselbeermarmelade  
und Spätzle<sup>(A,C,G)</sup> mit Rosmarin **25,50**

**Barbarie Entenbrust**  
rosa gebraten und tranchiert, auf  
Kartoffel-Möhren-Estragon Stampf<sup>(G)</sup>,  
sautiertem Rosenkohl<sup>(G)</sup> und  
Orangen-Thymian-Jus<sup>(A,G,O,I)</sup> **26,50**

**Entrecote (Rib Eye Steak) von  
der Holsteiner Färs**  
mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>(G)</sup>,  
Kartoffel-Erbsen-Püree<sup>(G)</sup>,  
gebackene Karotten und hausgemachte  
rote Zwiebelmarmelade<sup>(O)</sup>  
**klein** (ca. 140g) **29,80**  
**groß** (ca. 250g) **39,90**

**Hausmacher Knipp**<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> **18,90**

**Roastbeef kalt**  
an frischen Tomaten, Blattsalat, mit Remoulade<sup>(11,C,G,I,M)</sup>  
und Bratkartoffeln mit Speck<sup>(2,3,15)</sup> **23,80**

**Frisches Hackepeter** von Fleischerei Safft  
auf Vollkornbrot<sup>(A)</sup>, garniert mit  
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett<sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup> **12,90**

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
zwei Doppelfilets mit einer Apfel-Zwiebel-  
Sahnesauce<sup>(G)</sup> an Salatbukett<sup>(2,3,16,A,C,M,I,Z)</sup>, dazu  
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck<sup>(2,3,15)</sup> **18,90**

**„Haus am Walde“ Brot**<sup>(A,G)</sup>  
Schwarzbrot<sup>(A,G)</sup> <sup>(A,G)</sup> mit ganzer Avocado,  
Friskäse<sup>(G)</sup> und zwei Spiegeleiern **13,50**

**Fischfilets**<sup>(A)</sup> **nach Tagesangebot**  
mit Weißwein-Zitronen-Sauce<sup>(A,G,I)</sup>,  
Kartoffel-Möhren-Estragon Stampf<sup>(G)</sup>  
und wildem Brokkoli **26,50**

**Spätzle-Pfanne**<sup>(A,B,C)</sup>  
mit gemischten Pilzen, Zwiebeln,  
Knoblauch, Speck<sup>(2,3,15)</sup>, frischem Rosmarin  
und Grana Padano<sup>(2,C,G)</sup> **16,80**

**Frische Pasta**<sup>(A,C)</sup>  
mit gelber Tomatencremesauce<sup>(G)</sup>, Basilikum,  
Knoblauch, frischen Tomaten, getrockneten  
Tomaten<sup>(3,O)</sup>, Spinat, gerösteten Pinienkernen  
und Grana Padano<sup>(2,C,G)</sup>  
(auf Wunsch auch vegan) **16,50**

mit Parmaschinken<sup>(2,3)</sup> **+ 8,50**  
mit lauwarmem Ziegenkäse<sup>(G)</sup> u. Honig **+ 6,50**  
mit gebratener Barbarie Entenbrust **+ 8,50**  
mit Burrata<sup>(G)</sup> **+ 6,00**  
mit gebratenem Fischfilet<sup>(A)</sup>  
(nach Tagesangebot) **+ 10,50**

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

**Bremer Rote Grütze**<sup>(2)</sup>  
hausgemacht, mit Bio-Vanilleeis<sup>(G)</sup>  
von Snuten Lekker **9,20**

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

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

## Unser Stammessen für diese Woche

- Mo. 05.10.** Pasta mit frischen Tomaten, Spinat,  
Schafskäse und Tranchen von gebratener  
Hähnchenbrust  
(*Möhrensalat*)
- Di. 06.10.** Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu  
eine Bratensauce und Kartoffelpüree  
(*Tomatensalat*)
- Mi. 07.10.** Rindergulasch "Ungarische Art" mit  
Paprika und Zwiebel, dazu Pasta  
(*Blattsalat*)
- Do. 08.10.** Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen,  
Zwiebeln und Kräuter-Spätzle  
(*Rote-Bete-Salat*)
- Fr. 09.10.** Fisch nach Tagesangebot mit Salbeibutter  
und Kartoffel-Kürbis-Püree  
(*Gurkensalat mit Joghurtdressing*)

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 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