

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

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

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

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

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

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**

Herbstlicher Panzanella
mit Endiviensalat, Rotwein-Dijon-Vinaigrette_(2,0,M),
Karotte, Rote Bete, Kürbis, Apfel, Feige,
geröstetes Ciabatta_(A), Grana Padano_(2,C,G) **13,00**

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

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

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**

**Entrecote (Rib Eye Steak) von
der Holsteiner 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**

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) **23,80**

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

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

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

Frische Pasta_(A,C)
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**

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) **+ 10,50**
(nach Tagesangebot)

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

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**

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 Speisekarten und Tagesangebote

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 19.10. Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren,
dazu Petersilienkartoffeln
(rote Bete Salat)

Di. 20.10. Frikadellen orientalisch gewürzt, mit
Tsatsiki, Zucchini-Auberginen-Gemüse
und Kurkumareis
(Tomatensalat)

Mi. 21.10 Canneloni mit Spinatkäsefüllung und
pikanter Tomatensauce
(gemischter Salat)

Do. 22.10. Kasselerbraten mit Ananassauerkraut,
Bratenjus und Spätzle
(Krautsalat)

Fr. 23.10. Backfisch mit lauwarmen Kartoffelsalat
und Remoulade
(Kopfsalat mit Zitronen-Dill-Dressing)

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 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