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

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

Grünkohl(2,3,7,A,M,O,I)
mit Kasselernacken(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 Speisenkarten und Tagesangebote

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 02.11. Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln
(Blattsalat mit Zitronenvinaigrette)

Di. 03.11. Hackbällchen "Toskana" mit pikanter Tomatenkräutersauce, Paprika, Zwiebeln und Reis
(Rucola-Orangensalat)

Mi. 04.11. Schweinebraten mit Thymiansauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree
(Tomatensalat)

Do. 05.11. Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gebratenen Hähnchenbruststreifen
(gemischter Salat)

Fr. 06.11. gebratenes Fischfilet auf Pasta mit geröstetem Kürbis, Salbei und Walnüssen
(Chicoréesalat)

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 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