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**

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**

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisenkarten und Tagesangebote

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**

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 09.11. Medaillons vom Schweinefilet an Zwiebelrahmsauce, Möhren-Gemüse und Röstkartoffeln
(gemischter Salat)

Di. 10.11. Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree
(Rote-Bete-Salat)

Mi. 11.11. Pasta mit frischem Grünkohl, dazu Sahnesauce mit Chili und gebratenes Hähnchenbrustfilet
(Möhren-Apfel-Salat)

Do. 12.11. Wildschweinbraten mit Wacholderbeersauce, grünen Bohnen und Kartoffelkloß
(Krautsalat)

Fr. 13.11. Fischfilet nach Tagesangebot mit Weißwein-Dill-Sauce, dazu Rote-Bete-Risotto
(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 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