

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Tagessuppe_(I,Z) **6,20**

Hochzeitssuppe_(C,G)
mit Möhren, Lauch, Blumenkohl, Eierstich_(A),
Hühnerfleisch, Fleischklößchen_(B,C)
und Petersilie **7,60**

Saisonaler Eintopf_(I,Z)
kleine Portion **7,20**
große Portion **8,60**

Vorspeisenteller „Haus am Walde“_(Z)
verschiedene saisonale Kleinigkeiten nach Art des
Hauses
für 1 Person 11,00
für 2 Personen 20,00

Korsischer Schafskäse_(G)
mit Knoblauchöl überbacken, auf gemischten
Blattsalaten mit Senfdressing_(2,3,16,A,C,M,L,Z), dazu
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Peperoni, und Kalamata Oliven_(6,11,12)
mit einer Portion Schafskäse 13,00
mit zwei Portionen Schafskäse 15,80

Salat vom gebackenen Hokkaido Kürbis
auf Eichblatt mit Cassis-Dressing_(N),
gerösteten Walnüssen und Scheiben
von der hausgeräucherten Barbarieente **15,80**

Rumpsteak
mit Ragout_(A) nach Stroganoff Art mit
Rote Bete, Pilzen, Kapernäpfeln,
Schmand und Röstkartoffeln **29,00**

Geschmorte Schulter vom Insellamm (ca. 200g)
an Portwein-Schalottenjus_(A,D), dazu
sautierter Wirsing_(G) und Kartoffelklößen_(A,G,O,I) **22,30**

Fischfilets_(A) **nach Tagesangebot**
gebraten, auf hausgemachtem
lauwarmen Kartoffelsalat
mit Radieschen und Gurke,
dazu hausgemachte Remoulade_(11,C,G,I,M) **22,80**

Veganes rotes Curry von der Schwarzwurzel_(F,N,I)
mit Datteln, Brokkoli, Kürbis,
Kichererbsen und Reis **14,50**

Saisonaler Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit Harissa-Béchamelsauce_(A,G),
gerösteten Kernen
und Käse überbacken_(2,C,G) **13,70**

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

Bremer Rote Grütze_(Z)
hausgemacht, mit Bio Vanilleeis_(G)
von Snuten Lekker **6,90**

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

Ergänzungen zu den Salaten und Hauptgerichten

mit Tranchen vom Rumpsteak von der
Holsteiner Färse* **120g 12,30**

mit geräucherter Entenbrust **120g 9,00**

mit gebratenem Fischfilet **120g 8,00**

Unser Stammessen für diese Woche

Mo. 05.12. Schweinegeschnetzeltes in
Gorgonzolasauce auf Pasta mit Kürbis
(*Gurken-Birnen-Salat mit Zimtvinaigrette*)

Di. 06.12. Gefüllte Paprika mit Hackfleisch und
Schafskäse auf tomatisiertem Reis (*Oliven-
Tomaten-Salat*)

Mi. 07.12. Rosenkohl-Kartoffel-Gratin mit Pilzen,
Thymian und Speck (*Blattsalate mit
Sauerkirschdressing*)

Do. 08.12. Gebratenes Rinderhüftsteak auf Ravioli
Formaggio mit Kürbis Pesto und frischem
Spinat (*Grünkohlsalat mit
Schafskäsedressing und
Granatapfelkernen*)

Fr. 09.12. Pasta „Vongole“ mit Venusmuscheln und
Miesmuschelfleisch, Petersilie, Zwiebeln,
Knoblauch, Weißwein und Tomaten
(*Fenchel-Orangen-Salat*)

Alle Stammessen servieren wir für **9,90**
mit Salat oder Dessert für **12,80**
mit Salat und Dessert für **15,70**

(Stammessen servieren wir solange der Vorrat reicht)

**Reservierung unter Tel.: 0421-212765 oder direkt
bei unserem Serviceteam**
www.hausamwalde-bremen.de

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Speisekarten und Tagesangebote

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern,
Speck_(2,3,15), Zwiebel und Senfgurken_(2,11,M) **8,90**

Hausmacher Knipp_(2,15,A)
kross gebraten, mit Bratkartoffeln und
Speck_(2,3,15), Apfelkompott₍₃₎ und
Senfgurken_(2,11,M) **14,90**

Matjes „Haus am Walde Art“
zwei Doppel filets, dazu Joghurtsauce_(G) mit Apfel,
Zwiebel, Paprika und Kräutern, dazu
servieren wir Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **14,80**

Roastbeef kalt
an frischen Tomaten, Kapernäpfeln, Friséesalat
mit Remoulade_(11,C,G,I,M)
und Bratkartoffeln mit Speck_(2,3,15) **16,90**

Fischerfrühstück
frische Greetsieler Krabben₍₂₎ und Rührei
an Scheiben von frischen Tomaten,
Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,L,Z) und Bratkartoffeln
mit Speck_(2,3,15) **21,60**

Kleines Rumpsteak von der Holsteiner Färse
mit Salat_(2,3,16,A,C,M,L,Z), gebratenen Pilzen
und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter_(G)
und Brot_(A,Z) **19,20**

Frisches Hackepeter
auf Vollkornbrot_(A), garniert mit
Zwiebelringen an kleinem Salatbukett_(2,3,16,A,C,M,L,Z) **8,50**

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

Speisenkarte