Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Lieber Gast, herzlich willkommen im "Haus Waldfrieden".

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Familie Knepper und die Mitarbeiter

Liebe Gäste mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten, bitte wenden Sie sich für Auskünfte an unsere Service-Mitarbeiter.

= vegetarisch

Carl Jung Riesling

feinherb, Rheingau

0,2 l

7,00



Fröhlicher Auftakt		
Chardonnay-Sekt Langenbach	0,1 l	4,50
"Fragolino": Sekt mit Walderdbeerlikör	0,1 I	5,50
"Sanddörnchen": Sekt mit Sanddornlikör	0,1 I	5,50
Siegfried Rheinland Dry Gin mit Schweppes Tonic Water	0,2 I	8,00
alkoholfrei		
Alkoholfreier Sekt mit Rhabarber	0,1 I	5,20
Alkoholfreier Sekt mit Maracuja	0,1 I	5,20
"Hugo light": Alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup	0,2 I	7,80
Wein genießen		
"Bickensohler Steinfelsen" Weißer Burgunder, trocken, Baden	0,2 l	7,20
Cabernet Sauvignon Rosé feinherb, Rheinhessen	0,2 l	7,00
"Sasbachwaldener Alde Gott" Spätburgunder, halbtrocken, Baden	0,2 l	7,50
alkoholfrei		



## Vorspeisen

Bruschetta: Knoblauchbrot mit Tomate Basilikum und Balsamico	V	8,50
Hausgebeitzter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, buntem Salatbouquet Toast und Butter		17,00
als kleine Portion		14,00
Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Münsterland mit Preiselbeersahne kleinem Salatbouquet, Toast und Butter		14,00
als kleine Portion		11,00
Suppen		
Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage		8,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	V	7,00
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	V	7,50



## Im September haben wir...

# Sehnsucht nach Sylt



*	Milchreis mit allerlei Früchten Zimt und Zucker	<b>V</b>	13,50
	Matjesfilet mit Hausfrauen-Sauce Speckböhnchen und Röstkartoffe		19,50
	Gebratenes Schollenfilet mit knusprigen Speckstreifen Spitzkohlgemüse und Butterkarto	offeln	24,00
"Hamburger Pannfisch": Di Fischfilets, Champignons, Röstkartoffeln und bunter S	körnige Senfsauce		28,00
Gebratenes Lammfilet mit Rosmarinsauce, Pfiffer Speckböhnchen und Rösti	•		31,00
Kabeljaufilet mit Tomatenra Zucchini-Möhren-Gemüse			26,00
Große Ofenkartoffel mit Kr umlegt mit einer bunten Sa		<b>Y</b>	16,00
mit haus	sgebeitztem Lachs dazu		22,00
Vom Forellenhof Münste	rland in Börnste		
Ganze gebratene Forelle " mit zerlassener Butter, Sal und buntem Salat			24,00
als filierte Forelle			24,00



## Hauptgerichte

Damhirschmedaillons mit Rotweinsauce warmer Williams-Christ-Birne, Preiselbeeren Pfifferlingen, Spitzkohl und Herzoginkartoffeln	32,00
Rumpsteak 200 g mit Kräutercreme Pommes frites und buntem Salat	31,00
"Farmersteak" 300 g Rumpsteak geschmorte Zwiebelringe und Speckstreifen Sahnemeerrettich, Pommes frites und bunter Salat	38,00
"Herrensteak": zwei Schweinerückensteaks mit Camembert überbacken, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren Pommes frites und bunter Salat	27,00
als kleine Portion	24,00
"Grillteller": Drei kleine Steaks mit Kräutercreme bunter Gemüseauswahl und Pommes frites	31,00
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Kroketten und buntem Salat	24,00
als kleine Portion	21,50
Hausgemachte grobe Bratwurst mit Zwiebelbratkartoffeln und buntem Salat	17,50
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	17,00

13,50



## Schnitzelgerichte

	21,50
	21,00
	23,00
	21,00
	26,00
V	12,50
	17,00
	<b>Y</b>

Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren



#### Vitaminreiches und kleine Gerichte

Bunte Salate mit gebackenem Ziegenkäse, Pinienkernen Aprikosenchutney und Kartoffelwaffeln	V	18,00	
Lauwarme Gemüse-Quiche mit Kräuter- schmand und bunter Salatgarnitur	٧	17,00	
Bunte Blattsalate in Joghurtdressing und Rohkostsalate			
mit Käse, Schinken und Ei		17,00	
mit Lachsrosetten und geräuchertem Forellenfilet		23,00	
mit zwei Schweinerückensteaks und Kräutercreme		19,00	
Großes Kartoffelrösti mit bunter Salatgarnitur, gebratenen Champignons und Kräuterhollandaise	V	17,00	
Gemüseauswahl mit gebratenen Champignons und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		17,00	



#### **Kalte Platten**

Westfälischer Knochenschinken vom Holzbrett mit Bauernbrot und Butter		15,00
"Strammer Max": Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken		14,50
"Hausplatte" Vier belegte Schnittchen mit Hausmacher Wurst und Schinken Kartoffelsalat und gekochtem Ei		15,00
"Waldfriedenplatte" Fünf belegte Schnittchen mit Schinken, Käse, Mettwurst, Hausmacher Wurst, Kartoffelsalat und gekochtem Ei		17,00
Schnittchen mit lufttrockenem Münsterländer Schinken		11,00
Schnittchen mit Holländer Käse und Schwarzbrot	٧	10,50
Schnittchen mit Hausmacher Leberwurst Blutwurst, Schwartemagen		10,50

#### Für die Kinder

Spätzle mit Tomatensauce	V	6,70
Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites		12,00
Ein Bockwürstchen mit Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise		7,50
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	٧	4,50

