

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 Lebensmittel-
unverträglichkeiten, bitte wenden Sie sich für Auskünfte
an unsere Service-Mitarbeiter.

 = vegetarisch

Abendkarte gültig ab 4. Juli 2024



Fröhlicher Auftakt

Chardonnay-Sekt Langenbach	0,1 l	4,50
„Fragolino“: Sekt mit Walderdbeerlikör	0,1 l	5,50
„Sanddörnchen“: Sekt mit Sanddornlikör	0,1 l	5,50
Siegfried Rheinland Dry Gin mit Schweppes Tonic Water	0,2 l	8,00

...alkoholfrei

Alkoholfreier Sekt mit Rhabarber	0,1 l	5,20
Alkoholfreier Sekt mit Maracuja	0,1 l	5,20
„Hugo light“: Alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup	0,2 l	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

Carl Jung Riesling feinherb, Rheingau	0,2 l	7,00
--	-------	------

Gerne bringen wir Ihnen die **Weinkarte**.



Vorspeisen

Bruschetta: Knoblauchbrot mit Tomate Basilikum und Balsamico	✓	8,50
Ein holländisches Matjesfilet mit geröstetem Pumpernickel Cranberrys, Frühlingslauch und kleiner Salatgarnitur		10,50
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	✓	7,00
Brokkolicremesuppe mit Mandeln und Sahnehaube	✓	7,00



So schmeckt die Sommerzeit

Holländische Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Speckböhnchen und Röstkartoffeln		19,50
Holländische Matjesfilet mit Apfel und Roter Beete dazu Pellkartoffeln		19,50
Schnitzel mit <u>frischen Pfifferlingen in Rahmsauce</u> Kroketten und buntem Salat		26,50
Großes Kartoffelrösti mit <u>frischen Pfifferlingen</u> bunter Salatgarnitur und Kräuterhollandaise	✓	21,00

Pfannkuchen

Kräuterpfannkuchen mit <u>frischen Pfifferlingen in Rahm</u> dazu bunter Salat	✓	21,00
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	12,50
Speckpfannkuchen mit einem bunten Salat		17,00
Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren	✓	13,50

Wir kochen durchgehend auch am Nachmittag.
Unsere Köche nehmen Ihre Bestellung gerne bis 21:00 Uhr an.



Hauptgerichte

Kleine Steaks von der Rinderhüfte mit Schmorzwiebeln, Tomatenbutter Kartoffelecken und buntem Salat	29,00
Maispouardenbrust aus dem Ofen mit Kirsch-Pfeffer-Sauce, Spitzkohlgemüse und Herzoginkartoffeln	25,00
Geschmorte Schweinebäckchen in Rosmarin-Preiselbeer-Sauce mit buntem Frühlingsgemüse und Röstinchen	22,00
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
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Krokette und buntem Salat	24,00
als kleine Portion	21,50
„Herrensteak“: zwei Schweinerückensteaks mit Camembert überbacken, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren Pommes frites und bunter Salat	27,00
als kleine Portion	24,00
Hausgemachte grobe Bratwurst mit Röstkartoffeln und buntem Salat	17,50



Aus der großen Pfanne

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	21,50
Schnitzel mit pikanter Zigeunersauce Pommes frites und buntem Salat	21,00
„Münsterlandteller“: Schnitzel mit Schinken und Spiegelei, feiner Gemüsevariation und Röstkartoffeln	23,00
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten Sauce Hollandaise. Kroketten und buntem Salat	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Salat	26,00

Fisch

Gebrautes Rotbarschfilet mit Senfsauce Butterreis und buntem Salat	23,00
Ganze gebratene Forelle „Müllerin“ vom Forellenhof Münsterland in Börnste, mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und buntem Salat	24,00
als filierte Forelle	24,00
Schollenfilet mit gebratenem Speck Salzkartoffeln und buntem Salat	24,00



Vitaminreiches und kleine Gerichte

Bandnudeln mit Tomatenpesto Feta und Zucchiniwürfeln dazu bunter Salat	✓	18,00
Gnocchi-Ruccola-Salat mit gratiniertem Ziegenkäse getrockneter Tomate und Pinienkernen	✓	18,00
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	✓	17,00
Gemüseauswahl mit gebratenen Champignons und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		17,00
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln		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	✓	10,50
Schnittchen mit Hausmacher Leberwurst Blutwurst, Schwartemagen		10,50

Für die Kinder

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

