

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



Fröhlicher Auftakt

„Fragolino“	Sekt mit Walderdbeerlikör 0,1 l	4,80
„Sanddörnchen“	Sekt mit Sanddornlikör 0,1l	4,80
Chardonnay-Sekt	0,1 l	3,70
Williams-Birnen-Brand	mit Martini 6 cl	5,50
Sandeman Sherry oder Portwein	5 cl	3,70

Genießen

„Sasbachwaldener Alde Gott“		
Spätburgunder, halbtrocken, Baden, Winzergenossenschaft	0,2 l	6,50
„Bickensohler Steinfelsen“		
Weißer Burgunder, trocken, Baden, Winzergenossenschaft	0,2 l	6,00

...es schmeckt auch Rosé

Cabernet Sauvignon Rosé	0,2 l	6,00
Qualitätswein, feinherb		
Gutsabfüllung Ruppert-Deginther, Rheinhessen		

Gerne bringen wir Ihnen die Weinkarte.



Vorspeisen

Spargelsalat in Joghurtdressing, mit Farmerschinken und Ei Salatbouquet und Nussbrot	10,50
Roulade von gebeiztem Lachs, Frischkäse und Spinat Salatbouquet und Nussbrot	10,50
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, buntem Salatbouquet Toast und Butter	13,50
als kleine Portion	11,00
Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Münsterland mit Preiselbeeren kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	11,00
als kleine Portion	8,50

Suppen

Spargelcremesuppe mit Mandeln und Sahnehaube	✓	6,00
Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage		6,00
Zwiebelsuppe mit Käsetoast		6,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	✓	5,50

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



Hauptgerichte

Rumpsteak 200 g mit Kräutercreme Pommes frites und buntem Salat	25,00
„Farmersteak“ 300 g Rumpsteak geschmorte Zwiebelringe und Speckstreifen Sahnemeerrettich, Pommes frites und bunter Salat	29,50
„Grillteller“: drei kleine Steaks mit Kräutercreme bunter Gemüseauswahl und Pommes frites	22,50
Rinderfiletsteak 180 g mit grüner Pfeffersauce Röstinchen und buntem Salat	29,00
„Herrensteak“: zwei Schweinerückensteaks mit Camembert überbacken, warmer Pfirsich mit Preiselbeeren Pommes frites und bunter Salat	21,00
als kleine Portion	18,50
Damhirschsteaks mit Rotweinsauce gebratenen Pfifferlingen, gefüllter Williams-Christ-Birne Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln	25,00
Geschmorte Schweinebäckchen in Rosmarin-Preiselbeer-Sauce mit buntem Frühlingsgemüse und Röstinchen	18,00
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Kroketten und buntem Salat	19,00
als kleine Portion	17,00
Grobe Bratwurst mit Zwiebelbratkartoffeln und buntem Salat	13,00
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	13,00



Zur Spargelzeit

Münsterländer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	18,50
im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Mousseline	21,00
mit luftgetrocknetem Knochenschinken Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	22,00
mit zartem Farmerschinken Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	22,00
mit einem Schweinerückenschnitzel Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	24,00
mit zwei Schweinefiletmedaillons Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	26,00

Pfannkuchen

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	✓	9,00
Speckpfannkuchen mit einem bunten Salat		13,00
Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren	✓	10,50



Schnitzelgerichte

Schnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und buntem Salat	16,50
Schnitzel mit pikanter Zigeunersauce Pommes frites und buntem Salat	16,00
„Münsterlandteller“: Schnitzel mit Schinken und Spiegelei, feiner Gemüsevariation und Röstkartoffeln	18,00
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten Sauce Hollandaise. Kroketten und buntem Salat	16,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Salat	21,00

Fisch

Gebratenes Schollenfilet in der Kräuterkruste mit Salzkartoffeln und buntem Salat	18,00
Ganze gebratene Forelle „Müllerin“ vom Forellenhof Münsterland in Börnste, mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und buntem Salat	18,00
als filierte Forelle	18,00
Zanderfilet mit Tomatenschmelze, Kräutern Butterkartoffeln und buntem Salat	20,50
Gebratenes Rotbarschfilet mit Senfsauce Butterreis und buntem Salat	17,50



Vitaminreiches und kleine Gerichte

Kartoffelgnocchi aus der Pfanne mit grünem Spargel
Tomate und Frühlingskräuterpesto ✓ 18,00

Bunte Blattsalate in Joghurtdressing und Rohkostsalate

mit Käse, Schinken und Ei 12,00

mit Hähnchenbruststreifen 15,00

mit Lachsrosetten 16,00
und geräuchertem Forellenfilet

Großes Kartoffelrösti ✓ 13,00
mit bunter Salatgarnitur, gebratenen
Champignons und Kräuterhollandaise

Gemüseauswahl mit gebratenen 13,00
Champignons und Röstkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln

Für die Kinder

Spätzle mit Tomatensauce ✓ 5,50

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse
und Pommes frites 9,00

Ein Bockwurstchen mit Pommes frites 6,00
Ketchup oder Mayonnaise

Pommes frites mit Ketchup ✓ 3,40
oder Mayonnaise





Kalte Platten

Westfälischer Knochenschinken vom Holzbrett mit Bauernbrot und Butter		12,50
„Strammer Max“: Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurken		11,00
„Hausplatte“ Vier belegte Schnittchen mit Hausmacher Wurst und Schinken Kartoffelsalat und gekochtem Ei		11,50
„Waldfriedenplatte“ Fünf belegte Schnittchen mit Schinken, Käse, Mettwurst, Hausmacher Wurst, Kartoffelsalat und gekochtem Ei		13,00
Schnittchen mit lufttrockenem Münsterländer Schinken		9,50
Schnittchen mit Holländer Käse und Schwarzbrot	✓	9,00
Schnittchen mit Hausmacher Leberwurst Blutwurst, Schwartemagen		8,50