Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

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.

V = vegetarisch

Abendkarte gültig ab 22. April 2025

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

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
Sekt mit Rhabarber - auch alkoholfrei -	0,1 l	5,30
Sekt mit Maracuja - auch alkoholfrei -	0,1 l	5,30
„Hugo“: Sekt mit Holunderblütensirup - auch alkoholfrei -	0,2 l	7,80

Wein genießen

„Bickensohler Steinfelsen“ Weißer Burgunder, trocken, Baden	0,2 l	7,50
Cabernet Sauvignon Rosé feinherb, Rheinhessen	0,2 l	7,20
„Sasbachwaldener Alde Gott“ Spätburgunder, halbtrocken, Baden	0,2 l	7,80

Gerne bringen wir Ihnen die **Weinkarte**.

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

Vorspeisen

Blattsalate in Balsamicodressing mit grünem Spargel und gehobeltem Parmesan	14,00
Roulade von gebeitztem Lachs, Frischkäse und Spinat Salatbouquet und Nussbrot	13,50
Hausgebeitzter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, buntem Salatbouquet Toast und Butter	17,50
als kleine Portion	14,00
Geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Münsterland mit Preiselbeersahne kleinem Salatbouquet, Toast und Butter	15,00
als kleine Portion	11,00

Suppen

Spargelcremesuppe mit Mandeln und Sahnehaube	V	7,50
Münsterländer Hochzeitssuppe mit Einlage		8,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	V	7,00

Liebe Gäste,

wir bemühen uns, auf individuelle Wünsche einzugehen.
Bitte beachten Sie aber, dass jede Umbestellung an den Gerichten einen Mehraufwand für Küche und Service bedeutet.

Deshalb behalten wir uns vor, zu den Stoßzeiten für die Küche keine Änderungswünsche an unseren Gerichten anzunehmen.

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

Zur Spargelzeit

Münsterländer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	V	22,00
im Kräuterpfannkuchen mit Sauce Mousseline	V	26,00
mit luftgetrocknetem Knochenschinken Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln		29,00
mit zartem Farmerschinken Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln		29,00
mit einem Schweinerückenschnitzel Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln		31,00
mit zwei Schweinefiletmedaillons Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln		32,00

Menü-Empfehlung

Spargelcremesuppe
mit Mandeln und Sahnehaube

***

Münsterländer Stangenspargel
mit zwei Schweinefiletmedaillons
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

46,00

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Weißweinsauce, Spitzkohlgemüse
und Butterkartoffeln

42,00

***

Mascarpone-Parfait
mit Erdbeersauce

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

Hauptgerichte

Gebackene Entenbrust mit Blütenhonigkruste Orangensauce, Spitzkohlgemüse und Herzoginkartoffeln	25,00
Tranchen von der Schweinerücken-Roulade mit Spinat, getrockneter Tomate und Schinken Thymiansauce, Rösti und buntem Salat	26,00
Rumpsteak 200 g mit Kräutercreme Pommes frites und buntem Salat	32,00
„Farmersteak" 300 g Rumpsteak geschmorte Zwiebelringe und Speckstreifen Sahnemeerrettich, Pommes frites und bunter Salat	38,00
Schweinefiletmedaillons mit geschmorten Champignons Rahmsauce, Kroketten und buntem Salat	24,50
als kleine Portion	22,00
„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	32,00

Pfannkuchen

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	V	13,00
Münsterländer Speckpfannkuchen mit einem bunten Salat		17,00
Pfannkuchen gefüllt mit warmen Blaubeeren	V	14,00

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

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	23,50
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Früchten Sauce Hollandaise, Kroketten und buntem Salat	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und buntem Salat	26,00
Hausgemachte grobe Bratwurst Röstkartoffeln und buntem Salat	17,50

Fisch

Schollenfilet mit gebratenem Speck Salzkartoffeln und buntem Salat	24,50
Ganze gebratene Forelle „Müllerin“ vom Forellenhof Münsterland in Börnste, mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und buntem Salat	25,00
als filierte Forelle	25,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce, Spitzkohlgemüse und Butterkartoffeln	26,50

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

Vitaminreiches und kleine Gerichte

Kartoffelgnocchi aus der Pfanne mit Frühlingskräuterpesto grünem Spargel und Grilltomate	V	22,00
Bunte Salate mit gebackenem Ziegenkäse Pinienkernen, Aprikosenchutney und Kartoffelwaffeln	V	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	V	17,50
Gemüseauswahl mit gebratenen Champignons und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		17,50
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln		17,50

Wir kochen durchgehend auch am Nachmittag.
Unsere Köche nehmen Ihre Bestellung gerne bis 20:30 Uhr an.

Ihre Oase zum Ausruhen, Entspannen & Genießen

Haus Waldfrieden
Restaurant-Café

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 Bockwürstchen mit Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise	7,50
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,50

Schinken, Speck und Mettwurst mit Nitritpökelsalz.
Bockwurst enthält Natriumnitrit, -citrat, Antioxidationsmittel, Mononatriumglutamat und Ascorbinsäure.