



## SUPPEN

### Tomatensuppe

Von der Strauchtomate gezogenes Cremesüppchen mit Basilikumpesto, ofenfrisches Landbaguette 5.50

### Wildconsommé

Geklärte Wildkraftbrühe mit gebratenen Cremechampignons, mit Sherry abgeschmeckt, Landbaguette 5.50

## SALATE

### Salat „Tante Fine“

Lollo Rosso, Lollo Bionda, marinierte Gurkenscheiben, rote und gelbe Paprikawürfel, frische Champignons -kross geschwenkt-, herzhaft gewürzte Tranchen von der Poulardenbrust und natürlich das unschlagbare „Torhausdressing“, ofenfrisches Landbaguette 14.80

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

### Schnitzel „Wiener Art“

Zarter Rücken vom Jungschwein in würziger Eipanade, Wald- & Wiesensalat mit Torhausdressing, goldgelbe Pommes Frites 14.50

### Schnitzel „Öhm Wilm“

Würzig paniertes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken, kross gebratene frische Champignons, Kräuter-Hollandaise, Pommes frites 15.70

### Feines vom Duroc-Schwein

Medaillons aus dem Filet, zart rosa gebraten, in leckerer Brombeer-Schalottensauce, Wald- & Wiesensalat mit Torhausdressing, dazu kross gebratene Drillinge 21.10

## VEGETARISCH

### Frische Gnocchi

Kräutergnocchi in Bergkäsesauce, Rucola, Grana Padano Späne 13.50

## KAFFEE UND KUCHEN

Apfelkuchen mit Sahne XXL Stück und zwei Tassen Kaffee, ab 30 Personen 6.90

*Änderungen vorbehalten!*