



## APERITIF

---

Prosecco Viva Bianco Frizzante, Glas	0.1 l	3.90
Sekt Hausmarke, trocken, Piccolo	0.2 l	5.90
Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Orangenscheibe	0.2 l	5.90
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze	0.2 l	5.90
Martini Bianco, Rosso, extra dry	5 cl	4.30

## SUPPEN

---

### Tomatensuppe

Von der Strauchtomate gezogenes Cremesüppchen mit Basilikumpesto	5.50
--	------

### Wildconsommé

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

## SALAT

---

### Wald- & Wiesensalat

Salate der Saison, marinierte Gurkenscheiben, kross gebratene Champignons, rote und gelbe Paprikawürfel, geraspelte Möhren sowie unser „Torhausdressing“	10.90
--	-------

## UNSER KLASSIKER SEIT 20 JAHREN

---

### 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“,	14.80
---	-------

Zu den Salaten gibt 's natürlich ofenfrisches Landbaguette.



## LECKERES AUS DER WARMEN KÜCHE

---

### 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\*

Drei Medaillons aus dem Filet, zart rosa gebraten,  
in leckerer Brombeer-Schalottensauce,  
Beilagen Salat mit Torhausdressing,  
dazu kross gebratene Drillinge 21.10

### Rumpsteak „Onkel Otto“

220 g Steak vom Black Angusrind in Marinade von frischen Kräutern,  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
Beilagen Salat mit Torhausdressing, Pommes fritis 28.50

## LEIBGERICHT

---

### Rindsrouladen vom Pommernrind

Gut abgehangene Scheiben aus der Rinderkeule, mit Zwiebeln, Gurken,  
Senf und geräuchertem Speck gefüllt, frisches Rotkraut, verfeinert mit  
Äpfeln, Brombeer Schalottensauce, kross gebratene Drillinge 19.50

*\* Das Duroc Schwein ist eine Kreuzung zweier Rassen, dem Iberico Schwein und dem roten Jersey Schwein. Die Kreuzung macht sich vor allem am hohen Anteil von intramuskulärem Fett bemerkbar, der an die Marmorierung von bestem Rindfleisch erinnert. Beim Braten geben diese Fettäderchen ihren Geschmack an das Fleisch ab und machen es dabei unvergleichlich zart. Das Fleisch des Duroc Schweins ist eine besondere Delikatesse, denn es schmeckt leicht nussig. Dieser außergewöhnliche Geschmack entsteht, da die halbwilden Duroc Schweine einige Monate in großen Eichenhainen leben. Dort fressen sie Korkeicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben.*



## WILD AUF WILDES

---

### Gulasch „Arnsberger Forst“

Zarte Würfel aus der Rotwild-Keule in Burgunderrotwein,  
Zwiebeln und Wacholderbeeren geschmort,  
hausgemachtes Apfel-Thymian-Kompott, kross gebratene Drillinge 18.70

## FISCH VERLIEBT

---

### Filet vom Zander

auf der Haut gebraten, Mandelbutter, Salzkartoffeln,  
Wald- & Wiesensalat mit unserem leckeren Hausdressing 20.90

## PASTA/VEGETARISCH

---

### Frische Gnocchi

Kräutergnocchi in Bergkäsesauce, Rucola, Grana Padano Späne 13.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

### Chicken Nuggets

Pommes frites, Mayo und Ketchup 5.90

### Spaghetti Bolognese

mit herzhafter Hackfleischsauce 5.90