

FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE NEUE PIZZA

Knusprig, locker und so lecker!

Als Vorspeise zu zweit oder als Hauptspeise.
Lassen Sie sich überraschen!

Funghi

mit frischen, würzigen Champignons,
roten Zwiebeln Kräuterrahm, Rucola
und ein Hauch Trüffel Öl

9.80

Gesund

Frische Paprika, Zucchini, Fetakäsewürfel,
Rucola

11.60

Feurig

Würziges Hackfleisch, frische Paprika und
Jalapenos, herzhafter Kräuterrahm

12.50

Haben Sie Fragen zu deklarationspflichtigen Stoffen?
Fragen Sie uns gerne danach!

**Für den kleinen
und großen Hunger
am Nachmittag**

**Nachmittagskarte
von 15.00 - 17.30 Uhr**

DER 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 Poularden-
brust und natürlich das unschlagbare
„Torhausdressing“, ofenfrisches Landbaguette 14.80

SUPPEN

Tomatensuppe
Von der Strauchtomate gezogenes Creme-
süppchen mit Basilikumpesto 5.50

Wildconsommé
Geklärte Wildkraftbrühe mit gebratenen
Cremechampignons,
mit Sherry abgeschmeckt 5.50

SALAT

Wald- & Wiesensalat
Salate der Saison, Tomaten, marinierte Gurken-
scheiben, kross gebratene Champignons,
Hausdressing 10.90

DEFTIG UND LECKER

Kartöffelchen „Onkel Heinrich“
Kross gebratene Drillinge mit hausgemachtem
Kräuterdip (ohne Knoblauch)
und kleinem Salatbouquet 8.00

Schnitzel „Wiener Art“
Zarter Rücken vom Jungschwein in würziger
Eipanade, Wald- & Wiesensalat mit
Torhausdressing,
goldgelbe Pommes Frites 14.50

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

Vesperplatte
Ardennen Landbrot, Wildschweinschinken,
Bergkäse, eingelegte Gurken,
gesalzene Butter 9.70

Delikate Bratwurst
vom Duke of Berkshire Schwein
frisches Rotkraut, verfeinert mit Äpfeln, Senf 7.80