

**Der Vorteil der Klugheit besteht darin,
dass man sich dumm stellen kann.
Das Gegenteil ist schon schwieriger.**

Kurt Tucholskiy

SUPPEN

-auch im Sommer ein Genuss-

Tomatensuppe

Von der Strauchtomate gezogenes Cremesüppchen mit Basilikumpesto und ofenfrisches Landbaguette 5.50

Wildconsommé

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

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

-so was von lecker-

Kartöffelchen „Onkel Heinrich“

Kross gebratene Drillinge mit hausgemachtem Kräuterdip (ohne Knoblauch) und kleinem Salatbouquet 8.00

Champignonpfännchen

Frische Champignons mit Schalotten angebraten, in Kräuterrahm, ofenfrisches Landbaguette 8.20

Fetakäse

aus dem Ofen, mit Garten- Sommergemüse, ofenfrisches Landbaguette 9.50

Bauernbrot Bruschetta

Frischkäse, marinierte Tomatenwürfel, frischer Basilikum, rote Zwiebeln, Büffelmozzarella 6.30

**Auch mit 60 kann man noch 40 sein
- aber nur noch eine halbe Stunde am Tag.**

Anthony Quinn

UNSER KLASSIKER SEIT 20 JAHREN

-der Liebling unser Gäste-

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

„Tante Fine“ klein als Vorspeisenportion (ohne Champignons)

10.80

SALATE

-bunt und gesund-

Wald- & Wiesensalat

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

10.90

NUDELN

-raffiniert italienisch-

Frische Gnocchi

Kräutergnocchi in Bergkäsesauce, Rucola, Grana Padano Späne

13.50

Pappardelle

in würziger Tomatencreme, frisches Basilikum, Büffelmozzarella, Parmesanspäne und Rucola Blätter

12.50

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

-für Liebhaber der herzhaften 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 Jungschweinrücken,
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,
mediterranes Gemüse, 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,
Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise 28.50

** 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 Fettäckerchen 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.*

**Das Gute – dieser Satz steht fest –
ist stets das Böse, was man läßt.**

Wilhelm Busch

LEIBGERICHT

-der Klassiker der Hausmannskost-

Rindsrouladen vom Pommernrind

Gut abgehangene Scheiben aus der Rinderkeule, mit Zwiebeln, Gurken,
Senf und geräuchertem Speck gefüllt, frisches Rotkraut, verfeinert mit Äpfeln,
Brombeer-Schalottensauce, Kräuterkartöffelchen

19.50

FISCH

-frisch kommt der Fisch auf den Tisch-

Duett von Lachs und Garnele

in der Sesamkruste, mediterranes Gemüse, Limettenschamnd, frische Gnocchi

23.90

WILD

...und zwar 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

Wildburger „a la Marcel“

Pad vom Damwild Hack, gebratene Zwiebel, Apfelscheiben und Wildpreiselbeer Kompott,
mit Portwein abgerundet, Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise

14.90

Am liebsten erinnern sich
die Frauen an die Männer,
mit denen Sie lachen konnten.

Unbekannt

FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE PIZZA

-knusprig, locker und so lecker! Als Vorspeise zu zweit oder als Hauptspeise-

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

DESSERT

-süß und sündig-

Mousse au Chocolat

Cremige Mousse von der dunklen Schokolade, Kirschgesälz 6.90

Hausgemachtes Limetteneis

mit Früchten der Saison 6.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup 5.90

Spaghetti Bolognese mit würziger Hackfleischsauce 5.90

Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup 3.50