



## SUPPEN

---

### Tomatensuppe -vegan-

mit trockenem Wermuth und Bärlauchpesto, Brot

4.90

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

---

### Westfälischer Starter

Linseneintopf, 3 kleine Frikadellen vom feinen Wildbret,  
Estragonsenf und 0,1 l Pilsken

7.50

### Rote Beete Carpaccio

Gebackene Ziegenkäsetaler auf Beluga Linsensalat,  
eingelegte rote Beete Scheiben, Wildkräuter

9.80

## SALAT

---

### Wald- & Wiesensalat

Marktfrische Salate und Gemüse, kross gebratene Champignons,  
Torhaus-Spezial-Dressing, Brotchips

10.90

## UNSER KLASSIKER SEIT 21 JAHREN

---

### Salat „Tante Fine“

Marktfrische Salate, Tomaten, Gurken, Möhren, Radieschen, gebratene Champignons,  
drei Innenfilets von der Poularde, Torhaus-Spezial Dressing, Brotchips

12.90

## PASTA/VEGETARISCH

---

### Tagliatelle

mit frischen Kräutern, Gemüse-Bolognese, gebackener Rucola und Bärlauchpesto

14.50

## VEGAN

---

### Gemüse-Bratling

mit Tomatengemüse und frischen Kräutern

9.80

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

Chicken Crossis hausgemacht in Eipanade mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup

6.50

Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup

3.50



## LECKERES AUS DER WARMEN KÜCHE

### **Schnitzel „Wiener Art“**

Zarter Rücken vom Jungschwein in würziger Eipanade, Wald- & Wiesensalat mit Torhausdressing, goldgelbe Pommes Frites 14.90

### **Schnitzel „Öhm Wilm“**

Würzig paniertes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken, kross gebratene, frische Champignons, Kräuter-Hollandaise, Pommes frites 16.20

### **Saltimbocca „Mutter Lisbeth“**

Drei Innenfilets von der Poularde, mit Salbei und Parmaschinken umwickelt, Kräuter-Risotto mit Bergkäse verfeinert 14.80

### **Filet vom Duroc-Schwein**

Drei Medaillons aus dem Filet, in leckerer Brombeer-Schalottensauce, Erbs-Minzpürree, Fingermöhrrchen, Semmelknödel 22.40

### **Rumpsteak „Onkel Otto“**

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

### **Torhaus Rinderoularde**

hausgedreht mit Füllung von Paprika, Fetakäse und frischen Kräutern, Brombeer-Schalottensauce, dazu Kartoffelstampf und Rahmsauerkraut 19.80

### **Backschinken „Bauer Heinrich“**

in Pilger-Biersauce, dazu Kartoffelstampf, Zwiebelcrunch, Rahm-Sauerkraut 16.90

## WILD AUF WILDES

### **Gulasch „Arnsberger Forst“**

Zarte Würfel aus der Rotwild-Keule in Burgunderrotwein, Zwiebeln und Wacholderbeeren geschmort, Kräuterseitlinge, Portwein-Preiselbeer Confit und Semmelklöße 19.50

### **Wildburger „a la Marcel“**

Pad vom Damwild Hack, gebratene Zwiebeln, Apfelscheiben und Wildpreiselbeer Kompott, mit Portwein abgerundet, Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise 15.90

## DESSERT

### **„Die wilde Hilde“**

Espresso Crème Brûlée mit Cranberry-Orangen Confit 6.90