

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

Kurt Tucholski

SUPPEN

-im Winter ein „MUSS“-

Schaumsüppchen vom Allgäuer Bergkäse

mit gerösteten Würfeln vom Landbaguette von gegrillten Scheiben von der Chorizowurst 5.10

Wintersuppe „Hubertus“

Geklärte Wildkraftbrühe mit Eierstich und gebratenen Cremechampignons, mit Sherry abgeschmeckt 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

Opa Anton´s Liebling

Zwei Spiegeleier mit gebratenen Drillingen, kleiner Salat mit Champignons 8.80

Luise´s Käseschmaus

Drei gebackene Camembert-Ecken in Mandelpanade, marinierte Wildpreiselbeeren, Salatbeilage, ofenfrisches Landbaguette 8.90

„Strammer Lachs“

Hausgebeizter Lachs, kalt serviert, mit Spiegelei, Kürbiskernrösti, Salatgarnitur, Graved Dill Sauce 10.90

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

in herzhafter Bergkäse-Sahnesauce angerichtet, gebratene Möhrchen, blanchierte Erbsen, Radieschen

13.50

Penne „nach Art der Patronin“

Röhrennudeln in würziger Tomatencreme, Oliven, Peperoni, geröstete Pinienkerne
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,
Möhrengemüse, 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

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 und Cranberries, 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.*

Man empfindet es oft als ungerecht,
dass Menschen, die Stroh im Kopf haben,
auch noch Geld wie Heu besitzen.

Gerhard Uhlenbrock

FISCH

-frisch kommt der Fisch auf den Tisch-

Zweierlei vom Wintermatjes

Sherry Matjes, geräucherter Matjes, mit kross gebratene Drillinge und Salatbeilage 12.80

Duett von Lachs und Garnele

in der Sesamkruste, mediterranes Gemüse, Dijon-Senfsauce, 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

Entenbrust -hausgeräuchert-

Tranchen von der Wildentenbrust mit Gewürz-Honigkruste, Bratapfelsauce, Cranberry-Rotkohl,
frische Gnocchi 24.90

Wildburger „a la Marcel“

Pad vom Damwild Hack, gebratene Zwiebel, Apfelscheiben und Wildpreiselbeer Kompott,
Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise 12.90

Sauerbraten aus der Rehkeule

Scheiben vom Rehrollbraten in feiner Cassis-Rotweinsauce, Apfel-Cranberry Rotkraut,
Kürbiskern-Rösti 21.00

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

Unbekannt

FRISCH AUS DEM OFEN... UNSERE TARTE

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

Funghi

mit frischen, würzigen Champignons, Kräuterrahm, Rucola und ein Hauch Trüffel Öl 8.50

Fischig

mit marinierten Lachswürfeln, Thaispargel und Kräuterrahm 14.30

Feurig

Würziges Hackfleisch, Gemüsepotpourri von Zucchini, Paprika und Jalapenos, herzhafter Kräuterrahm 11.20

DESSERT

-süß und sündig-

Mousse au Chocolat

Cremige Mousse von der dunklen Schokolade, eingelegte Früchte der Saison (alkoholisch)
und geschäumte Espresso-Vanillesauce 6.90

Lebkuchen Crème Brûlée

mit marinierten heißen Kirschen 6.90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup 5.90

Kleine knusprige Schnitzelchen mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup 7.50