



SUPPEN

Allgäuer Bergkäsesüppchen

mit ofenfrischem Landbaguette

5.50

Wildconsommé

Geklärte Wildkraftbrühe mit gebratenen Cremechampignons,
mit Sherry abgeschmeckt, Landbaguette

4.90

SALATE

Salat „Tante Fine“

Lollo Rosso, Lollo Bionda, marinierte Gurkenscheiben, rote und gelbe
Paprikawürfel, geraspelte Möhren, frische Champignons -kross geschwenkt-,
herzhaft gewürzte Tranchen von der Poulardenbrust und natürlich das
unschlagbare „Torhausdressing“, ofenfrisches Landbaguette

14.80

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

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

Feines vom Duroc-Schwein

Drei Medaillons aus dem Filet, zart rosa gebraten, in leckerer Brombeer-
Schalottensauce, Wald- & Wiesensalat mit Torhausdressing, Kartoffelstampf

22.40

Wildgulasch „Arnsberger Forst“

Zarte Würfel aus der Rotwild-Keule in Burgunder Rotwein, in Zwiebeln und Wacholder-
beeren geschmort, hausgemachtes Apfel-Thymian-Kompott, hausgemachte Kartoffelklöße

19.50

VEGETARISCH

Frische Gnocchi

Kräutergnocchi in Bergkäsesauce, Rucola, Grana Padano Späne

14.50

KAFFEE UND KUCHEN

Apfelkuchen mit Sahne XXL Stück und zwei Tassen Kaffee, ab 30 Personen

7.10

Änderungen vorbehalten!