

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

*Kurt Tucholskiy*

## SUPPEN

*- Wärmendes für die Seele-*

---

### **Allgäuer Bergkäsesüppchen**

mit Chorizowurst

5.50

### **Wildconsommé**

Geklärte Wildkraftbrühe mit gebratenen Cremechampignons, mit Sherry abgeschmeckt, Landbaguette

4.90

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

*-so was von lecker-*

---

### **Frittierte Süßkartoffelpommes**

mit zweierlei Dips -Parmesan Aioli und Kräuterstipp-

6.50

### **Gebackener Fetakäse**

auf Rapunzelsalat, Zuckerrüben-Balsamicodressing und ofenfrisches Landbaguette

8.20

### **Winter Bruschetta**

Ardennen-Landbrot, marinierte Champignons, Rucola, fein gezupft, Parmesanspäne, leichte Knobinote

6.90

### **Vegetarischer Burger**

Gebackener Ziegenkäse, Cranberry Chutney, Feldsalat, Pommes frites

14.70

### **Wildbratwurst**

mit geschwenktem Spitzkohlgemüse, Preiselbeersenf, Kartoffelstampf

14.50

Es gibt nichts Gutes,  
außer man tut es.  
*Wilhelm Busch*

### **UNSER KLASSIKER SEIT 20 JAHREN**

*-der Liebling unser Gäste-*

---

#### **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

„Tante Fine“ klein als Vorspeisenportion (ohne Champignons)

11.20

### **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

#### **Salat mit Entenbrustfilet**

gebratene Entenbrustfilets auf Holunderblütendressing  
Rapunzelsalat mit Trauben und karamellisierten Walnusskernen,  
ofenfrisches Landbaguette

15.30

#### **Salat mit Garnelen**

Fünf Riesengarnelen, in Olivenöl mit Thymian und Rosmarin mariniert, Pflücksalat, marinierte Gurkenscheiben, rote und gelbe Paprikawürfel, geraspelte Möhren, Hausdressing, Landbaguette

16.90

Aller Humor fängt damit an,  
dass man sich selbst nicht mehr ernst nimmt.

Hermann Hesse

## **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, geschwenkter Spitzkohl, Kartoffelstampf aus der guten Annabella

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, Süßkartoffelpommes, Trüffelmayonnaise

28.50

## **NUDELN - VEGETARISCH**

---

**Frische Gnocchi** in Bergkäsesauce, Rucola, Grana Padano Späne

14.50

**Ravioloni** gefüllt mit Steinpilzen, auf Walnuss-Salbeipesto, Parmesanspäne und Rucola Blätter

14.90

*\* 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, Kartoffelstampf von der guten Annabella 19.80

## **FISCH**

*-frisch kommt der Fisch auf den Tisch-*

---

### **Duett von Lachs und Garnele**

in feiner Pommery-Senfsauce, Belugalinsen, frische Gnocchi 23.90

### **Garnelenpfännchen**

Fünf in Knoblauch gebratene Garnelen, mit Meersalz und Chiliflocken gewürzt, Paprikasalsa, Oliven, Landhausbaguette 14.90

## **WILD**

*...und zwar auf Wildes...*

---

### **Gulasch „Arnsberger Forst“**

Zarte Würfel aus der Rotwild-Keule in Burgunder Rotwein, in Zwiebeln und Wacholderbeeren geschmort, hausgemachtes Apfel-Thymian-Kompott, hausgemachte Kartoffelklöße 19.50

### **Entenbrust -hausgeräuchert-**

Tranchen von der Wildentenbrust mit Gewürz-Honigkruste, Brombeersauce, Apfel-Cranberry-Rotkohl, Kartoffelklöße 25.90

### **Wildburger „a la Marcel“**

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

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

**Espresso Crème Brûlée** mit Cranberry-Orangen Confit 6.90

### **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

---

**Chicken Nuggets** mit Pommes frites, Mayonnaise oder Ketchup 5.90

**Pommes frites** mit Mayonnaise oder Ketchup 3.50

Keinen Drachen kann man so hoch steigen  
lassen wie den der Phantasie.

*Lauren Bacall (\*1924), amerik. Schauspielerin,  
Witwe von Humphrey Bogart*

## SÜSS UND EISKALT

*Versuchungen sollte man nachgeben...*

---

Wir bereiten unsere Eisspezialitäten mit zartem, cremigen Softeis mit feinem Vanillegeschmack zu.

### **Pfirsich Melba**

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack, Pfirsich und Erdbeersauce 5.90

### **Giotto Eisbecher**

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack, Schokoladensauce und Haselnusskrokant 6.50

### **Amarenabecher**

Cremiges Vanille Softeis, Amarenakirschen, Amarenasauce und Nusskrokant 5.90

### **Sylter Eisbecher**

Cremiges Vanille Softeis mit eingelegtem Beerenobst 5.90

### **Schwarzwaldbecher**

Cremiges Vanille Softeis mit eingelegten Kirschen 5.90

**Eiskaffee** Eisgekühlter Kaffee, cremiges Vanille Softeis 4.90

**Eisschokolade** Kalter Kakao, cremiges Vanille Softeis 4.90

**Sanfter Engel** Vanille Softeis mit Orangensaft 4.90

Was manche Menschen sich selber vormachen,  
macht Ihnen so schnell keiner nach.

*Gerhard Uhlenbrock*

## **PRICKELNDES**

---

Prosecco Viva Bianco Frizzante	0.1 l	3.90	0.75 l	22.50
Sekt Hausmarke, trocken, Piccolo/Flasche	0.2 l	5.90	0.75 l	22.50
Moet Chandon Champagner, Piccolo/Flasche	0.2 l	25.00	0.75 l	90.00

## **APERITIF**

---

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Orangenscheibe			0.2 l	5.90
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze			0.2 l	5.90
Lillet Cherie mit Sweppes Wild Berry und Beeren			0.2 l	6.50
Granatapfel Spritz mit Prosecco			0.2 l	5.90
Martini Bianco, Rosso, extra dry			5 cl	4.30
Sandeman Sherry cream, medium dry, seco			5 cl	3.90
Campari mit Soda oder O-Saft				5.10

## **LIKÖRE**

---

Baileys Irish Cream			2 cl	3.90
Amaretto di Saronno			2 cl	3.90
Grand Marnier			2 cl	3.90
Cointreau			2 cl	3.90

Wenn wir bedenken, dass wie alle verrückt sind,  
ist das Leben erklärt.

*Mark Twain*

## **OFFENE WEISSWEINE 0,2 l**

---

### **Riesling Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken**

Genießen Sie diesem wunderbaren Riesling mit perfekter Balance, frisch und fruchtig angenehme Säure, Aromen von Pfirsich und Zitrone...unser Hauswein.

5.30

### **Kerner Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken**

Kerner ist eine weiße Rebsorte stammend aus Kreuzung zwischen rotem Trollinger und weißer Riesling, geschmeidige Fruchtsüße, gepaart mit einer angenehmen und erfrischenden Säure-Struktur, Aromen von hellen Beeren und gelben Früchten, unkompliziert, frisch

5.20

### **Riesling Dr. Loosen, Mosel, trocken**

Der Dr. Loosen Riesling von einem der besten Weingüter der Mosel ist konzentriert und komplex, mit dichter Frucht und feiner, unterschwelliger Mineralität. Der Liebling unserer weiblichen Gäste.

6.30

### **Grauburgunder, Weingut Meiser, Rheinhessen, trocken**

Ein überaus charmenter, anregender Grauburgunder. Feine Aromen von Nuss und Brot, eine klare Frucht und ausgewogene Saftigkeit. Trotz leicht schmelzigen Noten bleibt er - dank seiner feinen, passenden Säure- pikant und lebendig.

5.40

### **Chardonnay Vina Paquita, Spanien, trocken**

Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten. In der Farbe strohgelb. Überaus aromatisch und fruchtig, herausragende Frische und ein ganz feiner Hauch von tropischen Früchten im Zusammenklang mit leicht floralen Aromen. Am Gaumen lebendig-jugendlich mit einer angenehm buttrigen Art.

5.50



Manche Menschen wollen glänzen,  
obwohl sie keinen Schimmer haben.

*Heinz Erhardt*

#### OFFENE ROSÉWEINE 0,2 l

---

**Herlodrebe Weißherbst, Vier Jahreszeiten Winzer, Pfalz, halbtrocken**

Erleben Sie hier einen wunderbaren verführerischen Heroldrebe Weißherbst, mit betörendem Aroma und saftiger Restsüße...

4.90

**Rosé, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, trocken**

Cuvée aus Spätburgunder und Saint Laurent zeigt sich in einem hellen Kirschrot. Im Mund zeigt sich dieser Rosé mit einer ausgeprägten Erdbeeraromatik und wirkt recht geschmeidig, sogar „buttrig“ am Gaumen.

5.20

#### OFFENE ROTWEINE 0,2 l

---

**Trollinger-Lemberger QbA, Storz, Württemberg, halbtrocken**

Diese Cuvée verführt durch ein glänzendes Kirschrot in der Farbe und einen ausgeprägten Duft nach Kirschsafft, Brombeeren und dezent Pflaumenmarmelade. Schmeichelnde Restsüße.

5.30

**Merlot Colli Euganei DOC, Venetien, trocken**

Erleben Sie hier einen Wein, in dem Kraft und Dichte vereint werden, ohne die schmeichelnde Art des Merlot zu verlieren. Zarte Pflaumenaromen, milde Tannine, tiefes Rot, samtig. Dieser Merlot ist fruchtig und leicht zu trinken, mit hohem **Spaßfaktor. Ein Wein für junge Leute!**

5.60

**Conchy y Toro, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, Chile, trocken**

Harmonische Kombination des ausdrucksstarken Cabernet Sauvignon mit weichem Merlot. Kräftig vollmundig, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren

5.90

**Negroamaro & Primitivo Puglia Nerone, Italien, trocken**

Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen. Dunkelrot im Glas. Leicht süßliche Tannine, weich, mit dezenter Holz Note.

6.80

*Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Karaffe Mineralwasser 0,7 l gratis.*

**Wir leben alle unter dem gleichen Himmel,  
aber wir haben nicht alle den gleichen Horizont.**

*Konrad Adenauer*

## **FLASCHENWEINE ROT 0,75 l**

---

### **Spätburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken**

Hier schmecken Sie einen „Roten“ vom Weingut Karl Pfaffmann, der auf Anhieb überzeugt! Ein ehrlicher Spätburgunder mit perfekter Balance zwischen Frucht, Saure und Tannin und dabei unkompliziert und ohne Schnörkel. In der Nase Erdbeeren und Kirschen, etwas Zimt, füllig im Mund.

19.80

### **Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon, Chile, trocken**

Casillero del Diablo gilt als Aushängeschild des weltberühmten Weinproduzenten Concha y Toro. Der Wein zeichnet sich aus durch eine purpurrote Farbe, Cassis-, Vanille- und Brombeeraromen sowie durch einen eleganten, runden Geschmack mit feinen Tanninen und weichem Finish. Ein kräftiger, fruchtbetonter sehr ausgewogener Wein mit fein eingebundenem Tannin und einer sehr guten Struktur.  
Der Lieblingswein unserer Stammgäste.

23.90

### **Negroamaro & Primitivo Puglia Nerone, Italien, trocken**

Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen.  
Dunkelrot im Glas. Leicht süßliche Tannine, weich, mit dezenter Holz Note.

25.00

### **Merlot Colli Euganei DOC, Venetien, trocken**

Erleben Sie hier einen Wein, in dem Kraft und Dichte vereint werden, ohne die schmeichelnde Art des Merlot zu verlieren. Zarte Pflaumenaromen, milde Tannine, tiefes Rot, samtig. Ein typischer Merlot, der Geschmack erinnert etwas an Pflaumen, dabei ist der Wein fruchtig und leicht zu trinken, mit hohem **Spaßfaktor**.

**Ein Wein für junge Leute!**

22.50

*Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Karaffe Mineralwasser 0,7 l gratis.*

**Die schwierigste Turnübung ist immer noch,  
sich selbst auf den Arm zu nehmen.**

*Werner Finck*

## **FLASCHENWEINE WEISS 0.75 l**

---

### **Grauburgunder Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken**

Köstlicher Grauburgundergenuss für wenig Geld: Volumen, Frische, so unkompliziert und süffig kann deutscher „Pinot Grigio“ sein. Dieser Grauburgunder schmeckt frisch und fruchtig. Die verhaltene Säure gibt dem Wein einen zarten Schmelz. In der Nase schönes Mandel-Honig-Bouquet mit Anklängen einer Grapefruit. Frisch am Gaumen, füllig und fruchtig.

21.90

### **Sauvignon Blanc QbA Karl Pfaffmann, Pfalz, trocken, -empfohlen vom Gault Millau-**

Das Weingut Karl Pfaffmann gehört unumstritten zu den besten Weingütern Deutschlands. Die Weine werden regelmäßig mit nationalen und internationalen Preisen geehrt und ausgezeichnet. Sie finden in namhaften Fachzeitschriften und Weinführern Erwähnung und Anerkennung. Die Farbe dieses außergewöhnlichen Sauvignon Blanc ist hell mit grünen Nuancen am Rand. Im Bukett dominiert die klassisch sortentypische Aromatik, geprägt von Holunderblüte, Stachelbeeren und Cassis. Im Mund präsentiert sich der Wein klar, frisch und mit Spannung. Er zeigt ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle und bleibt sehr lang im Mund.

24.90

### **Weißburgunder, Weingut Dr. Loosen, Mosel, trocken**

Von glänzender, hellgelber Farbe bezaubert der Dr. Loosen Weißburgunder mit einem Duft nach reifen Früchten und einer elegant, frischen Mineralik. Am Gaumen lebendig, frisch und intensiv mit feiner Balance von Frucht und zarter Mineralität. Prägend für Dr. Loosen Weißburgunder ist der Boden mit rotem Devon-Verwitterungsgestein und Südausrichtung. Aus der Steillage hoch reif, aber nicht überreif gelesen. Dadurch ergibt sich seine feine Mineralität, mit einem harmonisch milden Abgang. Dieser Weißburgunder von Ernst Loosen überzeugt auf ganzer Linie, elegant, facettenreich und in jeder Hinsicht ein Hochgenuss!

26.90

### **Chardonnay Vina Paquita, Spanien, trocken**

Blumiger Duft mit Aromen von Apfel und einem Hauch von tropischen Früchten. In der Farbe strohgelb. Überaus aromatisch und fruchtig, herausragende Frische und ein ganz feiner Hauch von tropischen Früchten im Zusammenklang mit leicht floralen Aromen. Am Gaumen lebendig-jugendlich mit einer angenehm buttrigen Art.

22.50

*Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Karaffe Mineralwasser 0,7 l gratis.*

Der kluge Mensch, so glaubt es mir,  
der redet nicht und trinkt sein Bier.

*Konrad Adenauer*

### **BIER VOM FASS**

---

Krombacher Pils	0.25 l	2.50	0.4 l	4.00
Krombacher dunkel	0,3 l	3.10	0.4 l	4.00
Radler/Alsterwasser/Flieger	0.25 l	2.40	0.4 l	4.00
Weihenstephan Hefe Weißbier hell -vom Fass-	0.3 l	2.70	0.5 l	4.30
Weihenstephan Weißbier alkoholfrei -vom Fass-	0.3 l	2.70	0.5 l	4.30

### **FLASCHENBIERE**

---

Vita Malzbier			0,33 l	2.40
Krombacher Radler alkoholfrei			0,33 l	3.10
Krombacher alkoholfrei 0,0%			0,33 l	3.10
Krombacher Fassbrause, Holunder oder Lemon			0,33 l	3.10

### **ALKOHOLFREIES**

---

Mineralwasser Bad Meinberger, Classic und Naturelle	0,25 l	2.50	0,75 l	5.90
Coca-Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle			0,25 l	2.70
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water			0,25 l	3.10

### **SÄFTE BECKERS BESTER**

---

Orange, Apfel naturtrüb, Kirsche, Banane, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber			0,25 l	3.30
			0,40 l	5.20

Man muss dem Leben immer um  
mindestens einen Whisky voraus sein.

*Humphrey Bogart*

## HOCHPROZENTIGES

---

Korn	2 cl	2.90
Malteser Aquavit	2 cl	3.50
Linie Aquavit	2 cl	3.50
Gordon's Dry Gin	2 cl	3.90
Wodka	2 cl	3.90
Calvados	2 cl	4.20
Grappa Frattina di Pinot Grigio, Grappa Frattina di Moscato	2 cl	4.20
Obstbrände Pascall la Vieille Kirsch, Mirabelle, Williams, Framboise	2 cl	4.20
Jim Beam Bourbon, Jack Daniels Bourbon	2 cl	5.30
Chivas Regal Scotch, Dimple Scotch	2 cl	5.30
Underberg	2 cl	2.90
Jägermeister	2 cl	3.30
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	3.30
Averna	2 cl	3.30
Ramazotti	2 cl	3.30
Asbach (Weinbrand)	2 cl	4.90
Hennessy V.S.	2 cl	4.90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5.20
Carlos Primera	2 cl	5.20

Was immer auch geschieht: nie dürft Ihr so tief sinken,  
von dem Kakao, durch den man Euch zieht, auch noch zu trinken.

*Erich Kästner*

## **KAFFEE KULTUR**

---

Kaffee fein aromatischer Kaffee, (Becher)	3.10
Kaffee Hag Schonkaffee, (Becher)	3.10
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3.40
Café au lait Milchkaffee	3.40
Espresso mild und aromatisch	2.20
Espresso Doppio	3.80
Latte Macchiato (großes Glas) mit aufgeschäumter Milch und Espresso	3.70

## **SÜNDIGES**

---

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	3.30
Glas Grog mit wärmendem Rum	4.50

## **TEEZEREMONIE**

---

Wir servieren unseren Tee im Kännchen und reichen dazu braunen Krümmelkandis.

Darjeeling-Blattmischung, frisch, leicht würzig	5.30
Assam Ostfriesen, Broken kräftig, schwer	5.30
Morgentau „Grüntee,“ aromatisiert, mit Blüten angereichert	5.30
Earl Grey Tippy Golden Darjeeling, milder Schwarztee, Bergamotte-Aroma	5.30
Holsteiner Grütze, Früchtetee aus einer Komposition heimischer Früchte	5.30
Rotbusch (Rooibusch) Tee aromatisch süß, koffeinfrei	5.30
Marokkanische NANA-Minze, erfrischend unvergleichlicher Minzgeschmack	5.30