



**TORHAUS
MÖHNESEE**

Hotel & Restaurant

Speisen & Getränke

KARTE




**TORHAUS
MÖNESEE**
Hotel & Restaurant

Herzlich Willkommen

Wie schön, dass wir Sie heute als Gast in unserem Restaurant & Hotel begrüßen dürfen. Dieses 1911 errichtete Fachwerkhaus diente als Hauptzufahrt und Pförtnerhaus zum malerischen Jagdschloss Gut Meinolf, welches im Jahre 1891 von Baron Konrad Freiherr von Donner errichtet wurde. Aufgrund seiner Bauweise wurde schnell nur noch vom Torhaus gesprochen.

Im Laufe der Jahre führten Besatzungen und Kriege zu Veränderungen. So wurde das Land verkauft und das Torhaus 1964 zu einem Restaurant umgebaut. Heute bieten wir Ihnen neben unseren kulinarischen Highlights auch malerische Zimmer und Räumlichkeiten zum Tagen, Feiern & Verweilen an.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind!
Das gesamte Team wünscht eine schöne, leckere und gesellige Zeit!

Speise
KARTE

LECKERES AUS DER REGION
UND DER WELT

Speise KARTE

SALATE & VEGETARISCHES

SALAT "WALD & WIESE"

// 15.30 €

Marktfrische Salate, marinierte Gurkenscheiben, geraspelte Möhren, Paprika-Zucchini-Gemüse, gebratene Kräuterchampignons, Haus-Dressing und dazu Rustico-Baguette.

SALAT "GARNELE"

// 14.80 €

Gegrillte Garnelen auf Wildkräutersalat mit Mango-Chutney und dazu Rustico-Baguette.

SALAT "TANTE FINE"

// 17.90 €

Frischer Pflücksalat, marinierte Gurkenscheiben, geraspelte Möhren, Paprika-Zucchini-Gemüse, gebratene Kräuterchampignons, drei gegrillte Innenfilets von der Poularde, dazu Haus-Dressing und Rustico-Baguette.

VEGANER GEMÜSEBRATLING

// 16.30 €

Mit Süßkartoffel-Pommes und Curry-Hollandaise, fein abgeschmeckt mit Mandelmilch, Kokosflocken und Chili.

CAMEMBERT

// 12.80 €

Vier panierte & frittierte Camembert-Ecken, hausgemachtes Thymian-Wildpreiselbeer-Kompott, Pflücksalat und Früchte der Saison mit angesüßter Kräuter-Vinaigrette, gerösteten Mandelblättern und unserem knusprigen Landhaus-Baguette.

TORHAUS BROTZEIT

BRUSCHETTA "MUTTER ELSE"

// 9.30 €

Knuspriges Landhaus-Baguette belegt mit Camembert, Birne und Wildpreiselbeeren, überbacken mit geriebenem Emmentaler Käse.

BRUSCHETTA "ONKEL JUPP"

// 8.80 €

Knuspriges Landhaus-Baguette mit kräftig gebratenem Hackfleisch und Paprika-Zucchini-Würfeln, überbacken mit geriebenem Emmentaler Käse.

Speise KARTE

SUPPEN

CREMESÜPPCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL // 6.80 €

*Angesetzt mit Kokos- und Mandelmilch, verfeinert mit Chiliflocken,
dazu unser Landhaus-Baguette.*

KÄSESÜPPCHEN "À LA SYBILLE" // 7.90 €

*Würziger Bergkäse aus dem Vorarlberger Land, verfeinert mit angebratenen
Schalotten, Grauburgunder Weißwein und Muskatbrühe.*

- wahlweise mit Wildfrikadellchen // 8.90 €

KINDER-MENÜ

CHICKEN-CROSSIES // 7.90 €

In hausgemachter Ei-Panade, dazu Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup.

KINDERSCHNITZEL // 9.50 €

Paniertes kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup.

NUDELN MIT TOMATEN-SAUCE // 6.90 €

Eine kleine Portion Pasta - auf Wunsch mit Parmesan.

RÄUBERTELLER // 0.00 €

Leerer Teller zum Stibitzen bei den Nachbarn.

Speise KARTE

PASTA

TAGLIATELLE DEL SOLE

// 15.50 €

Mit sonnengereiften Tomaten, fein würziger Tomatensauce, hausgemachtem Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, kräftigem Parmesan und Rucola.

TAGLIATELLE BOLOGNESE

// 17.20 €

Mit pikant gewürztem Hackfleisch, Rucola und geriebenem Parmesan.

TAGLIATELLE EMILIO

// 19.80 €

Mit kross angebratenen Knoblauch-Garnelen, hausgemachter Basilikum-Ajvar-Sauce und geraspelttem Parmesan.

AUS DEM WASSER

LACHSFORELLE REGENBOGEN

// 21.20 €

Gebratenes Filet von der Zuchtlachs-Forelle an Dijon-Senf-Sauce, mit Sellerie-Kartoffelstampf und einem kleinen Beilagensalat.

WOLFSBARSCH IN KNOBLAUCH

// 23.40 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zucht Loup de mer, ein Hauch von Ras-el-Hanout-Gewürzen, mit einer dezenten Feigen-Grauburgundersauce, dazu Süßkartoffelstampf und ein kleiner Beilagensalat.

GARNELEN PFÄNNCHEN

// 18.30 €

Gebratene Garnelen, mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Dill in pikanter Paprikasoße, garniert mit einem Kokosschäumchen, dazu Rustico Baguette.

Speise KARTE

SPEZIALITÄTEN

WESTFÄLISCHER STARTER

// 10.50 €

Cappuccino von der Süßkartoffelsuppe, zwei kleine, kross gebratene Wildfrikadellen auf hausgemachtem Krautsalat, dazu ein 0,1 Ltr. Pilger-Bier oder wahlweise 0,1 Ltr. Prosecco.

TORHAUS CURRYWURST

// 10.90 €

Feine Metzgerwurst aus dem Hause "Knaup in Rietberg", dazu hausgemachte fruchtig-pikante Sauce mit Gemüsewürfeln und unsere Parmesan-Ruccola-Landhaus-Fritten.

PILZPFÄNNCHEN "BRUDER ZORAN"

// 11.20 €

Frische Champignons und Kräuterseitlinge in leckerem Kräuterrahm, dazu unser Landhaus-Baguette.

HACKFLEISCH-PFÄNNCHEN "FRECHER PHILIPP"

// 12.10 €

Pikant gewürzter gebratener Hackfleisch-Mix aus Rinder- und Schweinefleisch, Paprika-Zucchini-Gemüse und lauwarmes Rustico-Baguette.

SPÄTZLE-PFÄNNCHEN

// 12.90 €

Frische goldbraune Bauernspätzle in würziger Käsesauce, geröstete Zwiebeln, gratiniert mit herzhaftem Emmentaler, dazu ein kleiner hausgemachter Krautsalat.

WILDFRIKADELLEN

// 15.20 €

Zwei würzige Frikadellen vom Damwild-Hack, dazu leckeres Apfel-Blaukraut, und unser hausgemachter Sellerie-Kartoffelstampf.

Speise KARTE

FLEISCHGERICHTE

SCHNITZEL "WIENER ART"

// 18.20 €

Zarter Rücken vom Westfälischen Jungschwein in würziger Ei-Panade, mit Bio-Zitrone, buntem Pflücksalat mit Haus-Dressing und dazu herzhaft Landhaus-Fritten.

SCHNITZEL "WILDE HILDE"

// 19.80 €

Würzig paniertes Rücken vom Westfälischen Jungschwein, pikantes Paprika-Chili-Gemüse und dazu unsere beliebten Landhaus-Fritten.

SCHNITZEL "ÖHM WILM"

// 21.30 €

*(Unser Klassiker seit 20 Jahren nur die Schweine sind deutlich jünger)
Knusprig paniertes Schnitzel aus dem Jungschwein-Rücken, frische würzig gebratene Champignons, Kräuter-Hollandaise und dazu unsere beliebten Landhaus-Fritten.*

POULARDEN-GESCHNETZELTES

// 16.20 €

In Kräuter-Frischkäsesoße mit frischen angebratenen Champignons, Schalotten, frischem Lauch und dazu Butter-Spätzle.

RINDERROULADE "À LA PIERRE"

// 24.70 €

Klassiker aus der Rinder-Oberschale, mit einer Füllung aus Zwiebeln, Gurken, Senf und Speck, dazu hausgemachter Apfel-Rotkohl, leckerer Sellerie-Kartoffelstampf und köstliche Brombeer-Schalotten-Sauce.

RUMPSTEAK "ONKEL OTTO"

// 33.80 €

220 g Steak aus der Delta-Fleisch Manufaktur, mariniert mit Wiesenkräutern, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pflücksalat mit unserem beliebten Haus-Dressing und als Kartoffelbeilage Landhaus-Fritten.

WILDBURGER "À LA MARCEL"

// 19.80 €

Pad vom Damwild-Hack, gebratene rote Zwiebeln und Apfelscheiben, hausgemachtes Thymian-Wildpreiselbeeren-Chutney, Süßkartoffel-Pommes und eine eigene Kreation von Trüffel-Mayonnaise.

WILDGULASCH "ARNSBERGER FORST"

// 22.90 €

Zarte Würfel aus der Rotwild-Keule in Burgunderrotwein, mit geschmorten Zwiebeln und Wacholderbeeren, kurz gebratenen Kräuterseitlingen, dazu ein Portwein-Preiselbeer-Confit und unser hauseigener Sellerie-Kartoffelstampf.

Speise KARTE

SÜSSES & EIS

ROSI'S GLÜCK UND SELIGKEIT

// 7.80 €

Feinste Mascarponecreme im Glas mit Himbeeren geschichtet.

TORHAUSKUCHEN

Der berühmte Torhaus-Kuchen!

Beliebt auch wegen seiner großen Stücke, täglich frisch und je nach Saison nach feinen Rezepten gebacken. Lassen Sie sich an der Kuchen-Theke inspirieren.

PFIRSISCH MELBA

// 7.90 €

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack, Pfirsichen und Erdbeersauce.

GIOTTO EISBECHER

// 7.90 €

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack, Schokoladensauce und Haselnusskrokant.

SYLTER EISBECHER

// 7.90 €

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack und eingelegtem Beerenobst.

SCHWARZWALD EISBECHER

// 7.90 €

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack und eingelegten Kirschen.

KINDEREIS "FLIC FLAC"

// 4.90 €

Cremiges Softeis mit Vanillegeschmack mit Schokoladensauce und bunten Smarties.

EISKAFFEE

// 6.30 €

Eisgekühlter Kaffee und cremiges Vanille-Softeis.

EISSCHOKOLADE

// 6.30 €

Eisgekühlter Kakao mit cremigem Vanille-Softeis.

SANFTER-ENGEL

// 6.30 €

Zartes Vanille-Softeis mit Orangensaft.

Getränke
KARTE

ZUM DURSTLÖSCHEN
& GENIESSEN

Getränke KARTE

KAFFEE & KAKAO

KAFFEE // 3.30 € <i>Eine große Tasse aus dem Hause Westhoff</i>	ESPRESSO // 2.40 € <i>Kleine Tasse, große Wirkung</i>
KAFFEE HAG // 3.30 € <i>Schonkaffee, große Tasse</i>	ESPRESSO DOPIO // 3.60 € <i>Doppelte Portion Espresso</i>
CAPPUCCINO // 3.60 € <i>mit aufgeschäumter Milch</i>	IRISH COFFEE // 5.90 € <i>das Kultgetränk der Iren mit Whiskey und Sahnehaube</i>
LATTE MACCHIATO // 3.90 € <i>Geschichtete Variaton aus Milch & Espresso im Glas</i>	EISKAFFEE // 6.30 € <i>eisgekühlter Kaffee und cremiges Vanille-Softeis</i>
CAFÉ AU LAIT // 3.60 € <i>Milchkaffee</i>	SCHOKOLADE // 3.60 € <i>Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</i>

TEE

DARJEELING // 5.70 € <i>Ein Kännchen frischer, leicht würziger Schwarztee.</i>	HOLSTEINER GRÜTZE // 5.70 € <i>Kännchen Früchtetee aus einer Komposition heimischer Früchte.</i>
OSTFRIESEN // 5.70 € <i>Ein Kännchen Assam-Schwarztee.</i>	ROTBUSCH // 5.70 € <i>Ein Kännchen (Rooibos) aromatisch süß, koffeinfrei.</i>
SENCHA GRÜNTEE // 5.70 € <i>Ein Kännchen grüner Tee, aromatisiert, mit Blüten angereichert.</i>	MAROKKANISCHE MINZE // 5.70 € <i>Ein Kännchen erfrischend, unvergleichlicher Minzgeschmack.</i>
EARL GREY // 5.70 € <i>Ein Kännchen "Tippy Golden Darjeeling", milder Schwarztee, Bergamotte-Aroma.</i>	

Getränke KARTE

SOFTDRINKS

MINERALWASSER // 2.80 €

Bad Meinberger classic/naturelle, 0,3l

MINERALWASSER // 7.50 €

Bad Meinberger classic/naturelle, 0,75l

COLA / COLA ZERO // 2.90 €

0,25l

FANTA // 2.90 €

0,25l

SPRITE // 2.90 €

0,25l

BITTER LEMON // 2.90 €

Schweppes, 0,25l

GINGER ALE // 2.90 €

Schweppes, 0,25l

APFELSCHORLE // 2.90 €

0,25l

ORANGENSAFT // 3.50 € / 5.40 €

Beckers Bester, 0,25l / 0,4l

APFELSAFT // 3.50 € / 5.40 €

Beckers Bester, 0,25l / 0,4l

MARACUJASAFT // 3.50 € / 5.40 €

Beckers Bester, 0,25l / 0,4l

JOHANNISBEERSAFT // 3.50 € / 5.40 €

Beckers Bester, 0,25l / 0,4l

RHARBARBERSAFT // 3.50 € / 5.40 €

Beckers Bester, 0,25l / 0,4l

Jeder Saft kann auch als Schorle bestellt werden.

BIERE

VELTINS // 3.60 € / 5.60 €

Vom Fass, 0,3l / 0,5l

GREVENSTEINER // 3.70 € / 5.70 €

Vom Fass, 0,3l / 0,5l

PÜLLEKEN // 3.60 € / 5.60 €

Vom Fass, 0,3l / 0,5l

VELTINS RADLER // 3.60 € / 5.60 €

Vom Fass, 0,3l / 0,5l

HEFEWEIZEN // 5.60 €

Weihenstephan vom Fass, 0,5l

VELTINS // 3.60 €

Alkoholfrei, Flasche 0,33l

VELTINS RADLER // 3.60 €

Alkoholfrei, Flasche 0,33l

FASSBRAUSE // 3.60 €

Verschiedene Sorten, Flasche 0,33l

VITA MALZ // 3.60 €

Malzbier, Flasche 0,33l

HEFEWEIZEN // 4.90 €

Weihenstephan vom Fass, alkoholfrei, 0,5l

Getränke KARTE

SPIRITUOSEN

MARTINI <i>Bianco, 0,5cl</i>	// 5.20 €	RAMAZOTTI <i>2cl</i>	// 5.20 €
SHERRY <i>Sandemann, medium 5cl</i>	// 5.20 €	BAILEYS <i>Irish Cream on Ice 2cl</i>	// 5.20 €
ASBACH <i>Weinbrand, 2cl</i>	// 5.20 €	JIM BEAM <i>White Bourbon Whisky, 2cl</i>	// 5.50 €
CARLOS PRIMERO <i>Brandy, 2cl</i>	// 5.20 €	CHIVAS REGAL 12 // 5.50 € <i>12 Jahre Blended Scotch Whisky, 2cl</i>	
UNDERBERG <i>2cl</i>	// 3.30 €	MARILLE <i>Genusswerk Sauerland, 2cl</i>	// 3.90 €
JÄGERMEISTER <i>2cl</i>	// 3.30 €	WILLIAMSBRNE <i>Genusswerk Sauerland, 2cl</i>	// 3.90 €
KORN <i>2cl</i>	// 3.30 €	HASELNUSS <i>Genusswerk Sauerland, 2cl</i>	// 3.90 €
FERNET BRANCA <i>2cl</i>	// 3.30 €	GRAPPA <i>Caliera Bianco, 2cl</i>	// 4.90 €
MALTESER <i>Aquavit, 2cl</i>	// 4.10 €	<i>Caliera Invecchiata, 2cl</i>	// 4.90 €
LINIE <i>Aquavit, 2cl</i>	// 4.10 €	<i>Giare Chardonnay, 2cl</i>	// 6.10 €

APERITIF MIT & OHNE ALKOHOL

CAMPARI ORANGE // 6.90 € <i>0,2l Glas</i>		MOUSSEUX // 5.90 € <i>Alkoholfreier Sekt 0,2l Piccolo</i>	
CAMPARI SPRITZ // 6.90 € <i>0,2l Glas</i>		CRODINO BIONDO // 6.90 € <i>Alkoholfreie Nr. 1 aus Italien</i>	
APEROL SPRITZ // 6.90 € <i>0,2l Glas</i>		LAORI SPRITZ // 6.90 € <i>Alkoholfreier Aperitif nach „Aperol“-Art</i>	

Wein
KARTE

EIN HIGHLIGHT IM GLAS

Wein KARTE

AUSSCHANKWEINE WEISS 0,2L

HAUSWEIN CUVÉE WEISS

// 5,90 €

*Landwein trocken 12,5% vol.
Weingut Manfred Möllinger, Rheinhessen*

*Der Wein zeigt ein ausgesprochen feines Bukett.
Im Geschmack aromatisch und fruchtig mit
ausgewogener Säure.*

GRAUBURGUNDER

// 6,90 €

*Qualitätswein trocken – 12,5% vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel / Pfalz*

*Ein herrlich saftiger und fruchtiger Grauburgunder.
Allen voran zeigen sich Birnen, zarte Apfelnoten und
Anklänge an Orange- und Zitrone. Dieser Wein sorgt
für Trinkfreude und macht richtig Laune.*

CHARDONNAY IGT

// 6,90 €

*Terre Siciliane – 12 % vol.
Collezione Il Mio, Sizilien - Italien*

*Der Wein entfaltet ein Aroma, das an die spritzige
Frische von grünen Äpfeln erinnert. Der Geruch von
reifem Pfirsich und Muskatnuss umspielt die Nase.
Ein Genuss, der sich am Gaumen fortsetzt.*

JOHANNISBERGER RIESLING

// 6,90 €

*Qualitätswein feinherb – 11,5 % vol.
Weingut Trezz, Rheingau*

*Am Gaumen sind etwas süßlichere Noten von Pfirsich
und Rapschong zu erkennen, die diesen Riesling zu
einem angenehm fruchtigen Trinkgenuss machen.*

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

BLANC DE NOIR

// 24,90 €

*Qualitätswein trocken – 12,5 % vol.
Weingut Hochdörffer, Pfalz*

*Der Blanc de Noir aus Spätburgundertrauben zeigt im
Glas mitteltiefes Gelb, in der Nase Aromen von
Ananas, Maracuja und Melone gepaart mit einem
Hauch Holunderblüte. Im Geschmack präsentiert er
sich erfrischend und elegant mit fruchtigem Finish.*

TAGTRAUM

// 24,90 €

*Cuvee aus Scheurebe & Muskateller
Qualitätswein feinherb – 12,0 % vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz*

*Der Tagtraum ist eine feinsaftige, weiche Cuvee, die
mit Aromen von weißen und roten Blüten,
Zitrusfrüchten und mineralischen Noten aufwartet.
Am Gaumen saftig, würzig mit Schmelz und herrlich
süffigem Abgang. Ein idealer Begleiter für Vorspeisen
aller Art, für Fisch sowie Krusten- und Schalentiere.*

Wein KARTE

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

SAUVIGNON BLANC - BIO

// 25,90 €

Qualitätswein trocken – 12,5 % vol.
Weingut Matthias Keth / Rheinhessen

Dieser Sauvignon blanc duftet nach Stachelbeeren und grünem frischem Gras. Ein lebhaft-erfrischender Wein mit einer wunderbar reifen Säure und klarer Stachelbeer-Grapefruit-Frucht. Er hinterlässt ein vollmundig prickelndes Gefühl im Mund.

WEISSBURGUNDER OKTAV

// 28,90 €

Qualitätswein trocken – 13,5 % vol.
Weinhaus Joachim Heger, Baden

Helle, duftige Frucht nach jungen Mirabellen, knackigen Birnen und saftig-reifen Zitrusnoten. Beschwingte, aber auch gut eingebundene und geschliffene Säure. Das lebhaftes Spiel geht in einen fruchtigen Nachhall über, dennoch aber angenehm trocken und mit heiterer Frische im Finish.

LUGANA DOC

// 34,00 €

Ca dei Frati – 13,5 % vol.
Lombardei – Italien

Der Lugana I Frati präsentiert sich in sonnigem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert. Am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Luganaweine vom Gardasee.

GRAUBURGUNDER -BIO

// 27,90 €

Gutswein trocken - 12,5 % vol.
Weingut Thörle, Rheinhessen

Wie man sich Grauburgunder nur wünschen kann! Gelbe, exotische Früchte treffen auf eine cremige und weiche Struktur, die typische, vom Holz untermalte feine Burgunder-Würze verbindet sich mit dem frischen Trinkvergnügen und einem langen Abgang.

7 TERROIR RIESLING

// 29,90 €

VDP.GUTSWEIN trocken – 12,5 % vol.
Gut Hermannsberg, Nahe

Aus allen 7 Monopollagen des Weingutes wurden die Riesling Trauben in diesen Wein gebracht. Der 100% spontanvergorene (ohne Zusatz von Hefen) Wein hat eine sehr ausgeprägte rauchig-mineralische Note, viel Charakter und eine wunderbare Saftigkeit (Grapefruit!).

CHABLIS AOC

// 42,00 €

Domaine de Malandes – 12,5 % vol.
Burgund - Frankreich

Dieser Chablis bringt sein Terroir in überzeugender Reinheit zum Ausdruck und erfrischt mit seiner lebhaften Säure und seinen knackigen, fruchtigen Aromen. Er weist eine feine Mineralität auf, welche auf die Kreideböden und alte Rebstöcke zurückzuführen ist. Ein Wein, der mit ausgeprägter Art und Eleganz die oft prämierte Domaine des Malandes im berühmten Burgund mehr als würdig vertritt.

Wein KARTE

AUSSCHANKWEINE ROT 0,2L

HAUSWEIN TEMPRANILLO

// 5,90 €

Landwein trocken 13,0% vol.
Bodegas Valdecate, Navarra – Spanien

Ein weicher und ausgewogener Rotwein mit feinen
Fruchtaromen nach dunklen Beerenfrüchten.

PRIMITIVO IGT

// 6,90 €

Puglia – 13,5 % vol.
Collezione Il Mio, Italien

Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit
leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und
saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt
ganz leichte würzige Noten.

SIMSALABIM

// 6,90 €

Qualitätswein trocken – 13,5 %vol.
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Charmantes Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot
und Dornfelder, sehr ausgewogen, zarte Aromen von
roten Früchten gepaart mit einem feinen Tanningehalt.

CUVEÉ WUNDERSCHÖN – BIO -

// 6,90 €

Qualitätswein feinherb – 11,5 % vol.
Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

Feiner Duft von Veilchen, dunkel, samtig mit
beeindruckender Kirschnote vom St. Laurent paaren sich
mit der fruchtigen Heidelbeer-Kirschnote des Dornfelders.
Mit seiner sanften Art und der saftigen Fruchtfülle in
Verbindung mit der zarten Restsüße schmiegt er sich
wunderbar an den Gaumen.

ALKOHOLFREIER WEIN & SEKT

WEINGUT SONNENHOF WÜRTTEMBERG

// 6,90 €

Rosé, alkoholfrei

Der alkoholfreie Rosé ist fruchtig und frisch.
Er duftet nach Blüten und Himbeeren. Pure
Trinkfreude durch das gelungene Süße-Säure-Spiel.

MOUSSEUX HALBTROCKEN

// 7.20 € / 24.90 €

Carl Jung, Rheingau
0,1l Glas oder 0,75l Flasche

Carl Jung Mousseux ist eine spritzig-frische,
alkoholfreie Alternative für alle Liebhaber
halbtrockener Schaumweine. Er hat einen dezenten
Duft, ist würzig und herzhaft. Erleben Sie feines
Prickeln aus Airen- und Riesling-Trauben in
vollkommener Harmonie.

Wein KARTE

FLASCHENWEINE ROT 0,75L

MERLOT TINTO

// 24,90 €

Navarra – 13,5 % vol.
Marques de Valdecate

Ein fruchtiger Rotwein mit kräftiger Farbe.
Verführerische Aromen von reifen, roten
Beerenfrüchten und dunklen Kirschen. Vollmundig
und weich im Geschmack, mit einer harmonischen
Säure und intensiver Frucht.

SPÄTBURGUNDER

// 25,90 €

Qualitätswein trocken – 13,0 % vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz

Von seiner Art eher elegant und filigran entdeckt
man nach erstem Schnuppern Aromen von süßlicher
Schwarzkirschenfrucht, Brombeere und ein wenig
Gewürznelke. Tänzerisch leicht, dennoch füllig und
präsent, umhüllt die perfekte Tanninstruktur
angenehm den Gaumen.

CUVEE SOKRATES – BIO

// 28,90 €

Cuvee aus Cabernet Sauvignon & Merlot
Qualitätswein trocken, im Holzfass gereift –
13,0 % vol. Weingut Matthias Keth, Pfalz

Ein Wein mit Aromen von dunklen Beeren, dichter
Tanninstruktur und langem Abgang. Feine Würze und
volle, intensive Frucht im Nachhall. 12 Monate Reife
in ausgewählten kleinen Eichenholzfässern.

DORNFELDER

// 24,90 €

Qualitätswein feinherb – 11,5 % vol.
Weingut Jean Buscher, Rheinhessen

Vollmundiger Dornfelder, der seine Aromen von roten
Waldfrüchten perfekt zur Geltung bringt. Sehr schön
eingebundene Restsüße, welche die Frucht dieses
Weines sehr gut betont. Michael Buscher zeigt wieder
einmal, dass die Rebsorte zu mehr taugt als roten
Belanglosigkeiten, wenn man ihr nur die gebührende
Sorgfalt zukommen lässt.

DUO DU MIDI

// 25,90 €

Vin de France - Malbec-Cabernet Franc – 13 % vol.
Producteurs Réunis Cébazan – Frankreich

Eine wirklich außergewöhnliche und spannende Cuvée.
Malbec liefert die satte dunkle Farbe und die würzige
Intensität, Cabernet Franc die feine Johannisbeer-
Frucht – ein perfektes DUO. Ein ausdrucksstarker und
fruchtbetonter Rotwein aus Südfrankreich.

PRIMITIVO TREFILARI IGP

// 29,90 €

Salento – 14,5 % vol.
Cantina Sampietrana, Apulien – Italien

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase
zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und
Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken. Die
acht Monate lange Reifung im Barriquefass macht
diesen Wein sehr elegant, geschmeidig und voll.

Wein KARTE

AUSSCHANKWEINE ROSÉ 0,2L

PORTUGIESER ROSE

// 5,90 €

Qualitätswein feinherb – 11 %vol.
Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

Glasklar und feinsaftig; sofort erscheint eine eindringliche und durchgehende Granatapfelnote mit etwas Fruchtsüße und einem Hauch frischer Kräuter; feiner und schlanker Körper mit fester Struktur; sehr erfrischend, macht Lust auf mehr.

WINDROSE

// 6,90 €

Cuvee aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon
Qualitätswein trocken – 12,5 %vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz

Der Windrosé zeigt sich in hellem Lachsrosa mit feinsten Bläschen im Glas. Am Gaumen schmeckt er saftig, spritzig, elegant, mit herrlich frischem Aroma von Erdbeeren und Himbeeren. Ganz delikate und feinwürzig mit einer animierenden und schönen Fruchtsäure-Süße Kombination.

FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75L

WINDROSE

// 23,90 €

Cuvee aus Spätburgunder & Cabernet Sauvignon
Qualitätswein trocken – 12,5 %vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel, Pfalz

Der Windrosé zeigt sich in hellem Lachsrosa mit feinsten Bläschen im Glas. Am Gaumen schmeckt er saftig, spritzig, elegant, mit herrlich frischem Aroma von Erdbeeren und Himbeeren. Ganz delikate und feinwürzig mit einer animierenden und schönen Fruchtsäure-Süße Kombination.

ROSA DEI FRATI DOC

// 34,00 €

Ca dei Frati – 13,0 % vol.
Lombardei – Italien

Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Am Gaumen zeigt sich der Rose herrlich saftig, feinfruchtig und mineralisch mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

Wein KARTE

SEKT & CHAMPAGNER

BIANCO DELIZIOSO FRIZZANTE IGT

// 4.20 €

Parol Vini, Venetien – 10,5 %vol. 0,1l Glas

Dieser Frizzante begeistert mit viel Leichtigkeit und Frische. Spritzig und prickelnd belebt der Perlwein die Sinne und sorgt garantiert für gute Laune.

PROSECCO SPUMANTE BRUT

// 6.90 € / 27.90 €

Il Fresco – 11 % vol. 0,1l Glas oder 0,75l Flasche
Villa Sandi, Venetien

'Il Fresco' - der Frische. So heißt der knackig-fruchtige, überaus süffige Sekt aus dem bezaubernden Wein- und Sektgut Villa Sandi. Zartes Goldgelb, feine, langanhaltende Perlage, im Geschmack spritzig, elegant mit dem zarten Duft nach grünen Äpfeln und reifen Birnen.

PROSECCO DES JAHRES 2023 ZUM 17. MAL

SCHNAUFER SEKT – CABINET TROCKEN

// 4.90 € / 24.90 €

Schlossbergkellerei Schnauffer – 11,5 % vol.
0,1l Glas oder 0,75l Flasche

Seine feine Perlage, sein fruchtiger Duft, der ausgewogene und feine Geschmack sowie seine Mineralität zeichnen diesen Jahrgangssekt aus.

TRADITION - BRUT

// 9.00 € / 54.00 €

Pinot Noir – 12 % vol. Rémy Massin & Fils -
Champagne. 0,1l Glas oder 0,75l Flasche

Ein ausdrucksvoller und fruchtiger Champagner, voller blumiger Aromen, mit einer wunderbar weichen und ausgewogenen Struktur und schönem Charakter. Feine Perlage und lang anhaltendes Finale.

MOËT&CHANDON

// 12.90 € / 79.00 €

Imperial Brut, Epernay - Champagne – 12 % vol. 0,1l
Glas oder 0,75l Flasche

Lebhaft, generös, verführerisch. In der Nase überzeugt die spritzige Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie die Frische mineralischer Noten und weißer Blumen. Am Gaumen entfalten sich Aromen weißer Früchte (Birne, Pfirsich, Apfel), generös und gleichzeitig subtil.

Hotel TORHAUS

Unser Haus bietet Ihnen nicht nur leckere Speisen und Getränke,
sondern auch Zimmer in verschiedenen Größen.

Sie möchten weitere Information zu den Räumlichkeiten?
Schauen Sie gern auf www.torhaus-moehnesee.de
oder sprechen Sie uns an!



Arnsberger Str. 4 | 59519 Möhnesee-Delecke
Tel. 02924 - 97240 | Fax: 02924 - 5192
www.torhaus-moehnesee.de
Torhaus Möhnesee GmbH