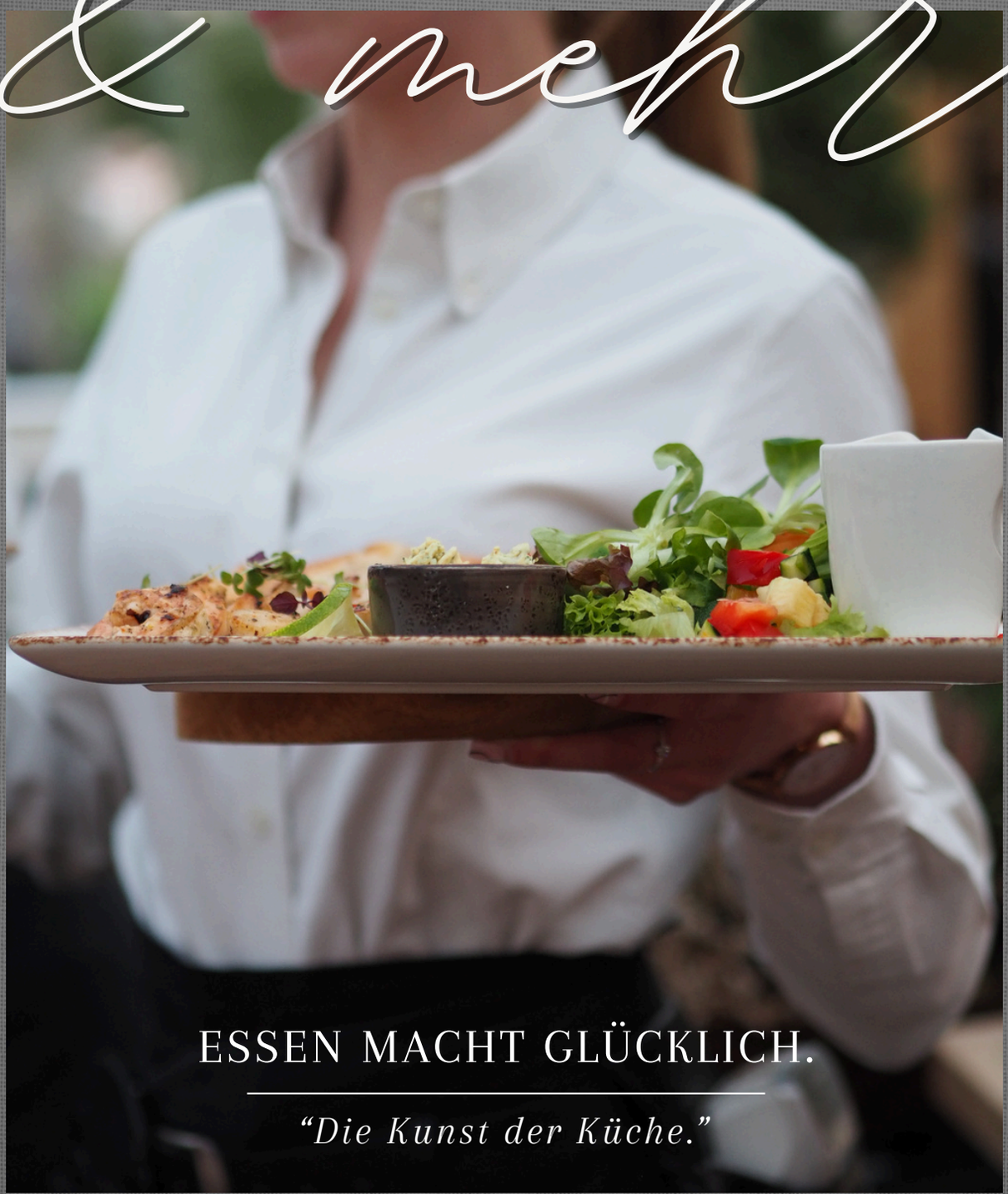
№ 002

ESSEN, TRINKEN *& mehr*



ESSEN MACHT GLÜCKLICH.

“Die Kunst der Küche.”

TORHAUS MÖHNESEE

SPEISEKARTE

Willkommen im Torhaus

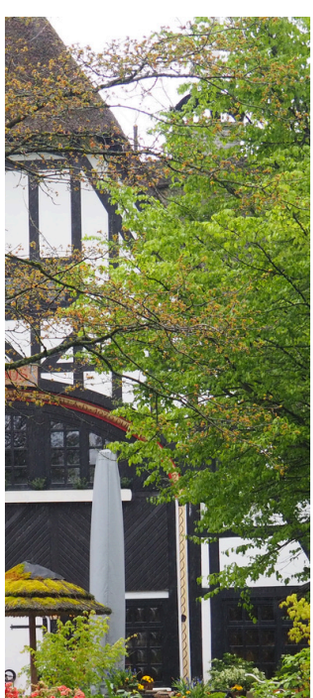
Wie schön, dass wir Sie heute als Gast in unserem Restaurant & Hotel begrüßen dürfen.
Sie sitzen gerade in einem Gebäude, das um 1910 als Hauptzufahrt und Pförtnerhaus zum malerischen Jagdschloss Gut Meinolf diente, welches 1891 von Baron Konrad Freiherr von Donner errichtet wurde. Aufgrund seiner Bauweise sprach man schnell nur noch vom “Torhaus”.

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!



INHALTS-KARTE

Speisen

FRÜHSTÜCK 5-6

SALAT & VEGETARISCHES 9-10

SUPPEN, PASTA & FISCH 11

PINSA & SPEZIALITÄTEN 12

FLEISCHGERICHTE 13-14

KINDERGERICHTE 17

NACHTISCH & SÜSSES 20

Getränke

HEISSGETRÄNKE 24

KALTGETRÄNKE 26

DRINKS & SPIRITUOSEN 31

WEIN 33

Frühstücks KARTE

FRÜHSTÜCK

(Dienstag bis Sonntag von 9:00 bis 11:30Uhr)

FRÜHSTÜCK "TORHAUS" **// 16.50 €**

1 normales Brötchen, 1 Körnerbrötchen, 1 Scheibe Brot, Butter,
*Käse & **Aufschnitt von Metzgerei Veh**, Konfitüre.*
Dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl.
Wir reichen gern weitere Brötchen auf Nachfrage!

FRÜHSTÜCK "MÖHNE" **// 15.50 €**

2 normale Brötchen, 1 Croissant, Butter,
Käseauswahl und Konfitüre.
Dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

FRÜHSTÜCK "BIRCHER" **// 9.20 €**

Bircher Müsli nach Schweizer Tradition zubereitet,
mit zarten Haferflocken, geriebenen Äpfeln und knackigen Nüssen.
Dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

FITNESS-JOGHURT **// 5.90 €**

Mit frischen Früchten.

RÜHREI ZUM FRÜHSTÜCK **// 3.90 €**

Ergänzend zu Ihrer Frühstücks-Wahl.

RÜHREI "NATUR & KRÄUTER" **// 6.90 €**

Mit Landbrot & Butter.

RÜHREI "LACHS & MEERRETTICH" **// 12.90 €**

Mit Landbrot & Butter.

PANCAKE-GENUSS **// 5.90 €**

Natur, mit Marmelade oder der Klassiker mit Zimt & Zucker!

PANCAKE-SCHOKOSCHNUTE **// 6.50 €**

Die für uns leckerste Version - mit Nutella!

Kaffee dazu?

HEISSE & KALTE GETRÄNKE AUF SEITE 24

Hotel ZIMMER

DOPPELZIMMER, EINZELZIMMER,
SUITEN & FRÜHSTÜCK

Unsere Hotelzimmer im Torhaus Möhnesee bieten Ihnen einen idealen Rückzugsort mit besonderem Komfort und einem Hauch von historischem Charme. Jedes unserer Zimmer ist modern und geschmackvoll gestaltet. Erleben Sie die warmen Farben und natürlichen Materialien, die die Atmosphäre des umliegenden Waldes und des Möhnesees widerspiegeln. Behagliche Betten und hochwertige Einrichtungselemente sorgen für ein angenehmes Ambiente, in dem Sie sich sofort willkommen fühlen.

“Die Zimmer sind ganz wundervoll - wie ein zweites Zuhause!”

Ein besonderes Highlight vieler unserer Zimmer ist der traumhafte Blick auf die ruhige Landschaft des Möhnesees oder die grünen Wälder der Umgebung. Dieser Ausblick ermöglicht Ihnen eine erholsame Auszeit in der Natur, die auf Ihrem Zimmer fortgesetzt werden kann. Die Wohlfühl-Ausstattung lässt keine Wünsche offen: Jedes Zimmer ist mit kostenfreiem WLAN, Flachbild-TV sowie einer kleinen Auswahl an Getränken ausgestattet.

Nach einer erholsamen Nacht können Sie sich morgens auf ein reichhaltiges Frühstück in unserem Restaurant freuen, das Sie mit frischen, regionalen Produkten verwöhnt.

Dabei genießen Sie einen herrlichen Blick in die Natur – ein perfekter Start in den Tag. Unsere Lage direkt am See lädt zu Aktivitäten in der Natur ein, von Wandern über Radfahren bis hin zu Bootsfahrten.
Ob für einen Kurztrip oder einen längeren Aufenthalt – unsere Zimmer bieten Ihnen die ideale Mischung aus stilvollem Ambiente und behaglichem Komfort. Im Torhaus Möhnesee finden Sie die perfekte Balance zwischen Entspannung und Entdeckung.

Unser Tipp: Wir reinigen unsere Zimmer u.a. mit dem Kobold VK7 von Vorwerk und sind sehr zufrieden – besonders die Saugleistung überzeugt!

Speise
KARTE

SALATE & VEGETARISCHES

SALAT "WALD & WIESE" **// 16.60 €**

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

SALAT "GARNELE" **// 17.60 €**

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

SALAT "TANTE FINE" **// 19.60 €**

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

GEBRATENER FETAKÄSE **// 13.90 €**

mit Thymian auf mediterranem Gemüse (Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, schwarzen Oliven), dazu Joghurt-Minz-Dip mit Rustico-Brot.

HAUSGEMACHTER, VEGANER GEMÜSEBRATLING **// 17.20 €**

mit Süßkartoffelstampf und Ingwer-Mango-Sauce.

VEGANES KARTOFFEL-CURRY **// 13.20 €**

Kartoffel-Möhren-Kokosmilch-Curry verfeinert mit Koriander und Landhausbaguette.

CAMEMBERT **// 13.50 €**

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

SUPPEN

VEGANES CREMESÜPPCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL **// 7.50 €**

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

TOMATEN-MANGO-SUPPE **// 8.60 €**

Sonnengereifte Tomatensuppe, verfeinert mit
Mango-Kokos-Schaum-Haube und Landbaguette.

PASTA

TAGLIATELLE DEL SOLE **// 16.90 €**

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

TRÜFFEL-TAGLIATELLE **// 26.30 €**

Mit wahlweise warmen, geräucherten Garnelen der Familie Baumüller aus Wickede,
dazu Kirschtomaten, Parmesan und einem Hauch gehobeltem Trüffel.
Wahlweise auch mit Rinderfilet-Streifen statt Garnelen.

TAGLIATELLE EMILIO **// 22.80 €**

Mit kross angebratenen Knoblauch-Garnelen, Paprika-Zucchini-Würfeln und
hausgemachter Tomaten-Sauce mit geraspeltem Parmesan.

AUS DEM WASSER

LACHSFORELLE REGENBOGEN **// 26.90 €**

Gebratenes Filet von der regionalen Lachsforelle an Dijon-Senf-Sauce,
mit Sellerie-Kartoffelstampf und einem kleinen Beilagensalat. Unsere Lachsforelle beziehen wir von
der Familie Baumüller aus Wickede, die seit mehr als 50 Jahren für ihre wundervolle Qualität bekannt ist.

GARNELEN PFÄNNCHEN **// 18.30 €**

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

SPEZIALITÄTEN

TORHAUS CURRYWURST **// 12.90 €**

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

HACKFLEISCH-PFÄNNCHEN "FRECHER PHILIPP" **// 12.90 €**

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

WILDFRIKADELLEN **// 17.80 €**

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

PINSA

PINSA "ONKEL JUPP" **// 12.10 €**

Kräftig gebratenes Hackfleisch und Paprika-Zucchini-Würfel, überbacken mit geriebenem Emmentaler Käse.

PINSA "MUTTER ELSE" **// 14.20 €**

Gorgonzola, Feige, Birne, Walnusskerne und Preiselbeeren.

PINSA "TANTE MARIA" **// 11.30 €**

Tomate, Mozzarella, Ruccola.

BRUSCHETTA **// 10.80 €**

Feine Tomatenwürfel mit frischen Kräutern auf geröstetem Knoblauch-Pinsa-Brot, Parmesan und Rucola.

FLEISCHGERICHTE

SCHNITZEL "WIENER ART" **// 19.70 €**

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

SCHNITZEL "WILDE HILDE" **// 21.90 €**

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

SCHNITZEL "ÖHM WILM" **// 23.60 €**

(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.

RINDERROULADE "ZORAN" **// 25.90 €**

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" **// 34.80 €**

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.

Wahlweise auch in veggy mit veganem Gemüsebratling.

WILDGULASCH "ARNSBERGER FORST" **// 24.30 €**

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

FLEISCHGERICHTE

RINDERFILET BLACK ANGUS **// 38.90 €**

220g gegrilltes Rinderfilet mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln, Wildbroccoli und Möhren.
Wahlweise auch mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat.

SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST **// 24.50 €**

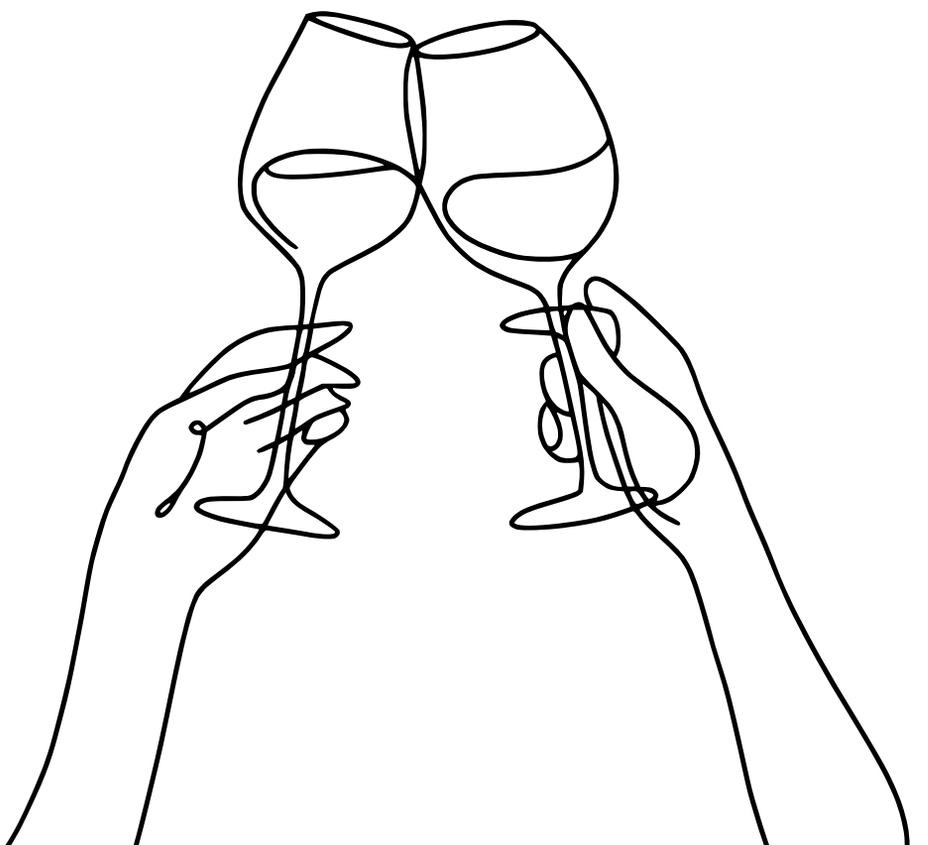
umwickelt mit Serranoschinken-Salbei auf mediterranen Gemüse-Gnocchis,
auf Tomatensauce mit Rucola.

Schon probiert?

VELTINS

// 3.70 € / 5.70 €

Aus dem Tank 0,3l / 0,5l



WETTERGARANTIE IM GARTEN

Ein neuer Wintergarten für das Torhaus

EIN NEUER WINTERGARTEN

Garten-Feeling mit Wettergarantie!

Ende Februar beginnen die Bauarbeiten, und bis Ende April dürfen wir Sie in dieser neuen, lichtdurchfluteten Atmosphäre willkommen heißen. Doch warum ist ein Wintergarten die perfekte Ergänzung für unser Restaurant?

Ganzjährige Gemütlichkeit
Im Wintergarten können Sie zu jeder Jahreszeit speisen und entspannen – bei Sonne, Regen oder Schnee. Er vereint Natur und Komfort in behaglicher Atmosphäre. Dank einer optimalen Isolierung bleibt es im Winter angenehm warm und im Sommer angenehm kühl. Die Verbindung zur Natur bleibt dabei stets bestehen.

Lichtdurchflutetes Ambiente
Die großzügigen Glasflächen schaffen ein einzigartiges Ambiente mit natürlichem Licht und sorgen auch an grauen Tagen für Wohlbefinden. Selbst im Winter oder an verregneten Tagen bietet der Wintergarten eine helle, freundliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Schutz vor Wetter und Insekten
Regen, Wind oder lästige Insekten bleiben draußen. Genießen Sie Ihre Gerichte ungestört – ideal für romantische Abendessen, Familienfeiern oder gemütliches Beisammensein.

Ein Ort für besondere Momente
Ob für ein stilvolles Dinner, kleinere Feierlichkeiten oder eine Tasse Kaffee mit Aussicht – der Wintergarten bietet die perfekte Kulisse für unvergessliche Erlebnisse.

Vielseitig nutzbar
Die vielseitige Nutzbarkeit liegt uns besonders am Herzen, denn der Wintergarten ist teilbar und somit auch für z.B. Tagungen nutzbar. Modernste Technik versteht sich von selbst!

Erleben Sie das Torhaus in einer neuen Dimension – mit einem Wintergarten, der Ihre Besuche unvergesslich macht!

Kinder KARTE

KINDER-MENÜ

Unsere Kindergerichte finden Sie auch auf unserer ausmalbaren Kinderkarte – fragen Sie jederzeit gern danach. Wenn die kleinen Künstler sich Mühe geben, tauschen wir die Kunstwerke auch gegen ein Eis.

CHICKEN-CROSSIES **// 8.10 €**

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

KINDERSCHNITZEL **// 10.30 €**

Paniertes kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup und Buttergemüse.

NUDELN MIT TOMATEN-SAUCE **// 6.90 €**

Eine kleine Portion Pasta - auf Wunsch mit Parmesan.

FISCHSTÄBCHEN **// 10.80 €**

3 goldgelb gebackene Fischstäbchen mit Pommes.

RÄUBERTELLER **// 0.00 €**

Leerer Teller zum Stibitzen bei den Nachbarn.

Unser Buttergemüse ist ausschließlich für unsere kleinsten Gäste vorbehalten.

GENUSS-ABENDE

...mit Marco van der Kooi

UNVERGESSLICH & ESSBAR!

Tolle Momente - auch zum Verschenken!

Erleben Sie unvergessliche Genussmomente mit Marco van der Kooi!
Der gebürtige Niederländer und gelernte Hotelfachmann verbindet seine Leidenschaft für feines Essen und erlesene Getränke mit langjähriger Erfahrung aus der Sternegastronomie und seiner Tätigkeit als Sommelier.

Regional, saisonal, innovativ und zurück zur Natur – das ist Marcos Philosophie.
Mit einer Liebe zum Detail und einem Gespür für spannende Kombinationen bringt er jedes Gericht mit dem gewissen Extra auf den Teller - egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan!

Freuen Sie sich auf kulinarische Reisen voller Geschichten, überraschender Aromen und perfekt abgestimmter Weine. Tauchen Sie ein in Marcos Welt und lassen Sie sich bei unseren Themen-Genuss-Abenden im Torhaus verwöhnen – ein Erlebnis, das Sie nicht vergessen werden!

Begleitet durch passende Weine, Biere und Softdrinks! Alles auch als vegane/vegetarische Alternative möglich, bitte bei der Buchung angeben. Buchungen sind über die Website - oder hier im Restaurant möglich!

Preis: 139€ pro Person
oder 249€ pro Paar (auch Freunde)

10.04.2025
Osterlamm meets Brand im Glas

15.05.2025
Mai Braai

12.06.2025
Beef & Beer mit Bier-Sommelier

September (Termin folgt)
Low & Slow BBQ mit Wein-Sommelier

Oktober (Termin folgt)
Gefundenes Fressen aus dem Wald

... oder individuell für Sie als Gruppe buchbar!

Endlich
NACHTISCH

Nachtisch KARTE

SÜSSES & EIS

DAS SÜSSE TORHAUS-GLÜCK // 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.

PFIRSICH 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.

Heiß
GETRÄNKE

Heiß GETRÄNKE

KAFFEE & KAKAO

KAFFEE // 3.50 €
Eine große Tasse aus dem Hause Westhoff.

KAFFEE HAG // 3.40 €
Schonkaffee, große Tasse.

CAPPUCCINO // 3.90 €
mit aufgeschäumter Milch.

LATTE MACCHIATO // 4.10 €
Geschichtete Variaton aus Milch & Espresso im Glas.

CAFÉ AU LAIT // 3.80 €
Milchkaffee.

ESPRESSO // 3.00 €
Kleine Tasse, große Wirkung.

ESPRESSO DOPIO // 4.10 €
Doppelte Portion Espresso.

IRISH COFFEE // 6.10 €
das Kultgetränk der Iren mit Whiskey und Sahnehaube.

EISKAFFEE // 6.30 €
eisgekühlter Kaffee und cremiges Vanille-Softeis.

SCHOKOLADE // 3.90 €
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne.

TEE

DARJEELING // 5.70 €
Ein Kännchen frischer, leicht würziger Schwarztee.

OSTFRIESEN // 5.70 €
Ein Kännchen Assam-Schwarztee.

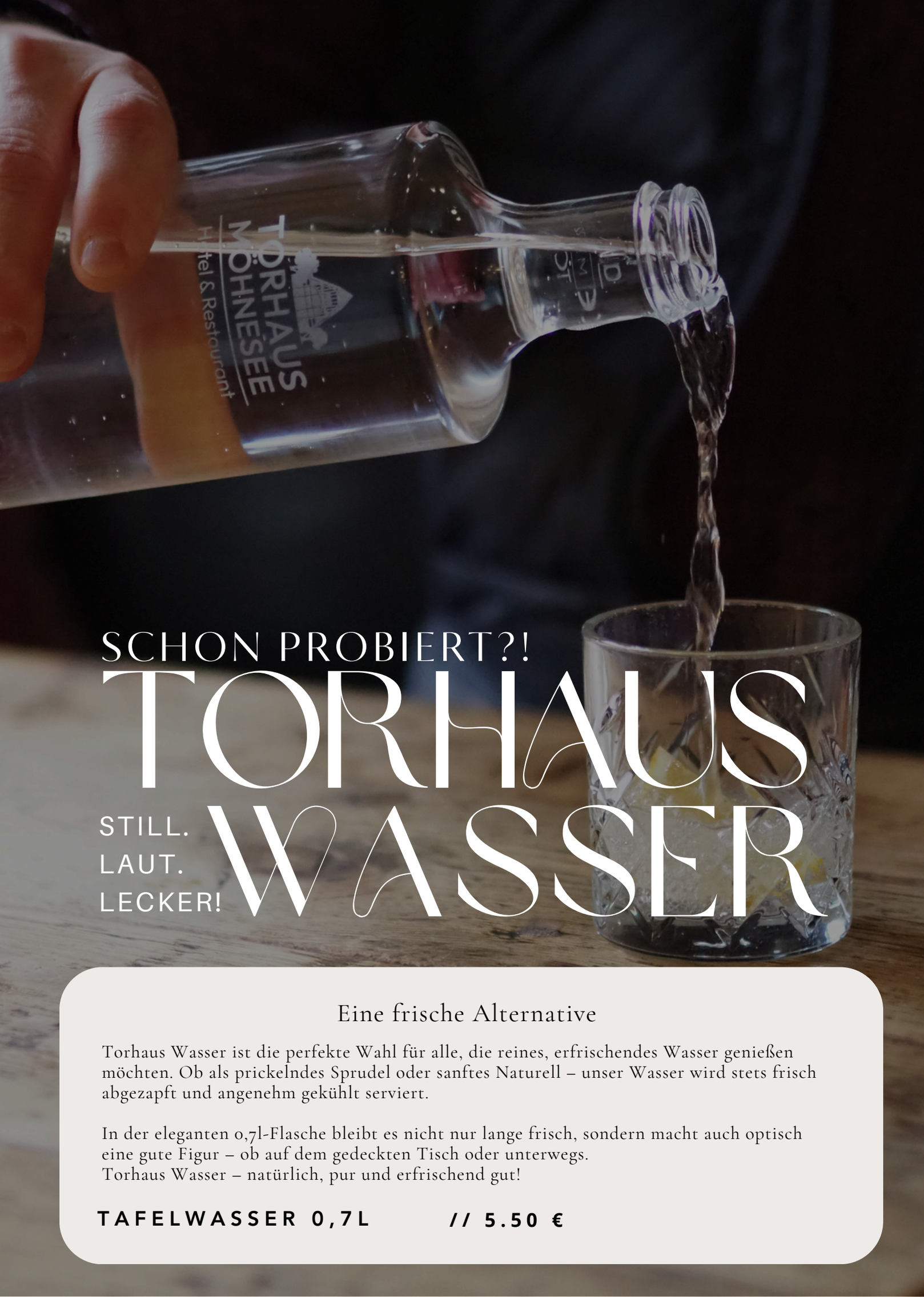
SENCHA GRÜNTEE // 5.70 €
Ein Kännchen grüner Tee, aromatisiert, mit BIüten angereichert.

EARL GREY // 5.70 €
Ein Kännchen "Tippy Golden Darjeeling", milder Schwarztee, Bergamotte-Aroma.

HOLSTEINER GRÜTZE // 5.70 €
Kännchen Früchtetee aus einer Komposition heimischer Früchte.

ROTBUSCH // 5.70 €
Ein Kännchen (Rooibos) aromatisch süß, koffeinfrei.

MAROKKANISCHE MINZE // 5.70 €
Ein Kännchen erfrischend, unvergleichlicher Minzgeschmack.



SCHON PROBIERT?!

TORHAUS WASSER

STILL.
LAUT.
LECKER!

Eine frische Alternative

Torhaus Wasser ist die perfekte Wahl für alle, die reines, erfrischendes Wasser genießen möchten. Ob als prickelndes Sprudel oder sanftes Naturell – unser Wasser wird stets frisch abgezapft und angenehm gekühlt serviert.

In der eleganten 0,7l-Flasche bleibt es nicht nur lange frisch, sondern macht auch optisch eine gute Figur – ob auf dem gedeckten Tisch oder unterwegs.
Torhaus Wasser – natürlich, pur und erfrischend gut!

TAFELWASSER 0,7L // 5.50 €

Kalt

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

MINERALWASSER // 2.80 €
San Pellegrino classic/naturelle, 0,25l

MINERALWASSER // 7.50 €
San Pellegrino classic/naturelle, 0,75l

TAFELWASSER // 5.50 €
Torhaus-Wasser classic/naturelle, 0,7l

COCA COLA // 2.90 € / 4.70 €
0,25l, 0,4l

COLA ZERO // 2.90 € / 4.70 €
0,25l, 0,4l

FANTA // 2.90 € / 4.70 €
0,25l, 0,4l

SPRITE // 2.90 € / 4.70 €
0,25l, 0,4l

BITTER LEMON // 2.90 € / 4.70 €
Schweppes, 0,25l / 0,4l

GINGER ALE // 2.90 € / 4.70 €
Schweppes, 0,25l / 0,4l

APFELSCHORLE // 2.90 € / 4.70 €
Lift 0,25l | 0,4l

ORANGENSAFT // 3.50 € / 5.40 €
0,25l / 0,4l

APFELSAFT // 3.50 € / 5.40 €
0,25l / 0,4l

MARACUJASAFT // 3.50 € / 5.40 €
0,25l / 0,4l

JOHANNISBEERSAFT // 3.50 € / 5.40 €
0,25l / 0,4l

RHARBARBERSAFT // 3.50 € / 5.40 €
0,25l / 0,4l

Jeder Saft kann auch als Schorle bestellt werden.

Kalt
GETRÄNKE

Schon probiert?

VELTINS

// 3.70 € / 5.70 €

Aus dem Tank 0,3l / 0,5l

BIERE

VELTINS // 3.70 € / 5.70 €
Aus dem Tank 0,3l / 0,5l

GREVENSTEINER // 3.80 € / 5.80 €
Vom Fass, 0,3l / 0,5l

PÜLLEKEN // 3.60 €
Flasche, 0,33l

VELTINS RADLER // 3.60 € / 5.60 €
Aus dem Tank, 0,3l | 0,5l

POTT´S WEIZEN // 4.90 €
Naturtrüb, vom Fass, 0,5l

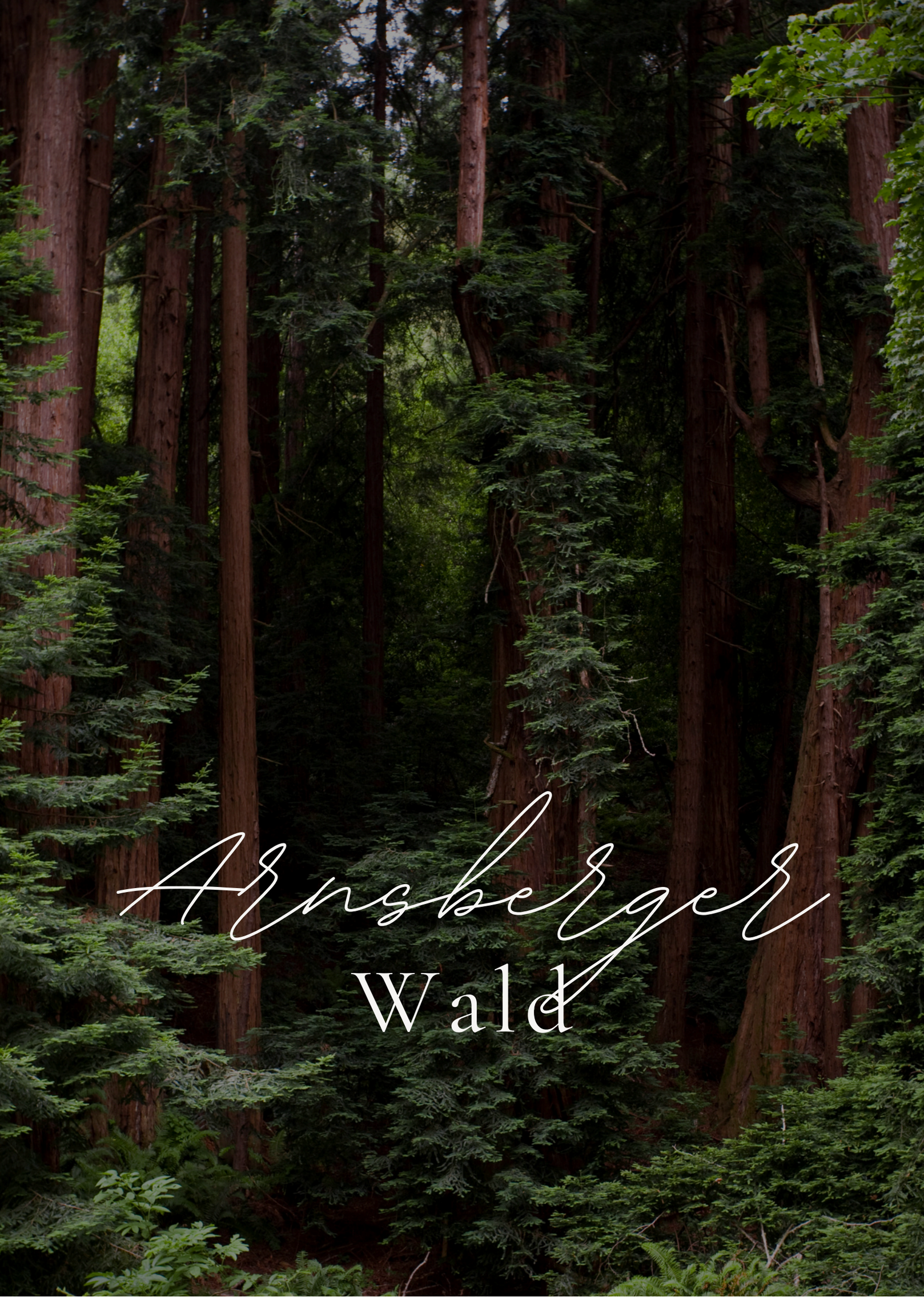
VELTINS // 3.60 €
Alkoholfrei, Flasche 0,33l

VELTINS RADLER // 3.60 €
Alkoholfrei, Flasche 0,33l

FASSBRAUSE // 3.60 €
Verschiedene Sorten, Flasche 0,33l

VITA MALZ // 3.60 €
Malzbier, Flasche 0,33l

POTT´S WEIZEN // 4.90 €
Alkoholfrei, vom Fass, 0,5l


Arnsberger
Wald

Der Arnsberger Wald, gelegen im Regierungsbezirk Arnsberg in Nordrhein-Westfalen, erstreckt sich über die Landkreise Hochsauerlandkreis und Soest. Dieses nahezu unbesiedelte Waldgebiet zwischen den Flüssen Ruhr und Möhne zeichnet sich durch seine dichten Wälder und die geringe Zerschneidung durch Verkehrswege aus. Im Jahr 1961 wurde der Naturpark Arnsberger Wald gegründet, der eine Fläche von **599 km²** umfasst. Beeindruckende 63 % dieser Fläche stehen unter Landschaftsschutz, weitere 21 % sind als Naturschutzgebiete ausgewiesen. Bemerkenswert ist, dass mehr als zwei Drittel des Arnsberger Waldes in Staats- und Kommunalbesitz sind.

Geologisch basiert der Arnsberger Wald auf gefalteten Grauwackeschiefern des Rheinischen Schiefergebirges. Die Landschaft ist geprägt durch Höhenrücken und Talmulden, die sich auf **Höhen zwischen 300 und 581 Metern erstrecken**. Eine markante Geländestufe von etwa 50 Metern entlang der Linie Neheim – Kolonie Neuhaus – Allagen trennt den nördlichen "Unteren Arnsberger Wald" vom südlichen "Oberen Arnsberger Wald".
Während im "Unteren Arnsberger Wald" aufgrund des milderen Klimas vermehrt Eichenwälder vorkommen, dominieren im "Oberen Arnsberger Wald" Buchenbestände.

Der Möhnesee, der größte Stausee Nordrhein-Westfalens, liegt im nördlichen Teil des Arnsberger Waldes und dient nicht nur als Wasserreservoir, sondern auch als bedeutendes Erholungsgebiet.
Er ist ein beliebtes Ziel für Wassersportler und Naturfreunde. Zudem ist der See ein wichtiger Rast- und Überwinterungsplatz für Wasservögel und daher als Europäisches Vogelschutzgebiet im Natura 2000-Netzwerk ausgewiesen.

Das Gebiet des Arnsberger Waldes beherbergt eine reiche Flora und Fauna. In den Wäldern finden sich neben Rotbuchen und Eichen auch Rotfichten in verschiedenen Altersklassen. Feuchtgebiete und naturnahe Fließgewässer bieten Lebensraum für zahlreiche Tierarten wie den Schwarzspecht, den Eisvogel und das Bachneunauge.

Besonders erwähnenswert ist das Vorkommen des seltenen **Schwarzstorchs**. Im Bereich des ehemaligen Wildgeheges St. Meinolf wurde 1893 erstmals **Sikawild aus Asien** ausgesetzt, das sich seitdem im gesamten Arnsberger Wald verbreitet hat.

Für Wanderer und Naturliebhaber bietet der Arnsberger Wald ein gut ausgebautes Netz von Wanderwegen. Bekannte Routen wie der Uplandweg, der Rennweg, der Plackweg und die Sauerland-Waldroute führen durch die abwechslungsreiche Landschaft und ermöglichen eindrucksvolle Naturerlebnisse.
Zahlreiche Parkplätze, insbesondere an der Südseite des Möhnesees und im Hevetal, dienen als Ausgangspunkte für Rundwanderungen. Entlang der Wege laden Ausflugsgaststätten in Orten wie Neuhaus und Breitenbruch zur Einkehr ein.

Der Arnsberger Wald verbindet auf harmonische Weise **Naturschutz, Erholung und nachhaltige Forstwirtschaft**. Durch seine vielfältigen Landschaften und die reiche Artenvielfalt stellt er ein wertvolles Naturerbe dar, das es zu bewahren und zu erleben gilt.

Favourite
DRINKS

SPIRITUOSEN

MARTINI // 5.20 €
Bianco, 0,5cl

SHERRY // 5.20 €
Sandemann, medium 5cl

ASBACH // 5.20 €
Weinbrand, 2cl

CARLOS PRIMERO // 5.20 €
Brandy, 2cl

UNDERBERG // 3.30 €
2cl

JÄGERMEISTER // 3.30 €
2cl

KORN // 3.30 €
2cl

FERNET BRANCA // 3.30 €
2cl

MALTESER // 4.10 €
Aquavit, 2cl

LINIE // 4.10 €
Aquavit, 2cl

GREVENSTEINER BIERBRAND 40% // 8.90 €
2cl

FLASCHE // 59.00 €
0,375ml

RAMAZOTTI // 5.20 €
2cl

BAILEYS // 5.20 €
Irish Cream on Ice 2cl

JIM BEAM // 5.50 €
White Bourbon Whisky, 2cl

CHIVAS REGAL 12 // 5.50 €
12 Jahre Blended Scotch Whisky, 2cl

MARILLE // 3.90 €
Genusswerk Sauerland, 2cl

WILLIAMSBIRNE // 3.90 €
Genusswerk Sauerland, 2cl

HASELNUSS // 3.90 €
Genusswerk Sauerland, 2cl

OBSTWIESE // 3.90 €
Genusswerk Sauerland, 2cl

GRAPPA

Caliera Bianco, 2cl // 4.90 €
Caliera Invecchiata, 2cl // 4.90 €
Giare Chardonnay, 2cl // 6.10 €

APERITIF MIT & OHNE ALKOHOL

CAMPARI ORANGE // 7.90 €
CAMPARI, Orangensaft, Sodawasser, Orange

CAMPARI SPRITZ // 7.90 €
CAMPARI, Prosecco, Sodawasser, Orange

APEROL SPRITZ // 7.90 €
APEROL, Prosecco, Sodawasser, Orange

SARTI SPRITZ // 7.90 €
SARTI ROSA, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe

LILLET WILDBERRY // 7.90 €
LILLET, Schweppes Wildberry, Beeren

MOUSSEUX // 4.90 €
Alkoholfreier Sekt, Glas

CRODINO BIONDO // 6.90 €
Die alkoholfreie Nr. 1 aus Italien, intensiven Zitrus- & Fruchtnoten und würzigem Abgang

BELLA SPRITZ // 7.90 €
Alkoholfreier Aperitif

WILDBERRY SPRITZ // 6.90 €
Schweppes Wildberry, Sodawasser, Beeren

Wein KARTE

Wein KARTE

AUSSCHANKWEINE WEISS 0,2L

HAUSWEIN CUVÉE WEISS

// 5,90 €

Vino Bianco trocken 12,0% vol.
Parol Vini – Italien

Ein trockener, frischer und fruchtbetonter Wein mit Aromen von Apfel und Zitrus. Angenehme, harmonische Säure.

GRAUBURGUNDER

// 7,20 €

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

// 7,20 €

Qualitätswein feinherb – 11,5 % vol.
Weingut Trenz – Rheingau

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

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

RR RIVANER & RIESLING

// 21,90 €

Qualitätswein trocken – 11,5 % vol.
Alde Gott Winzer Schwarzwald eG – Baden

Dieser feinfruchtige, trockene Wein überzeugt mit einem belebenden Duft und eleganter Leichtigkeit. Zarte Fruchtnoten wecken die Lust auf den nächsten Schluck. Perfekt zu Spargelgerichten, Antipasti, Pasta, hellem Fleisch, Geflügel, Fisch – oder einfach zwischendurch, weil er so lecker ist!

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.

Alle Weine enthalten Sulfite

Wein KARTE

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

SAUVIGNON BLANC - BIO

// 27,90 €

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.

TAGTRAUM

// 25,90 €

Cuvée aus Scheurebe & Muskateller,
feinherb – 12% vol.
Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel – Pfalz

Dieser Cuvée ist feinsaftig mit Aromen von weißen und roten Blüten, Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Am Gaumen saftig, würzig mit Schmelz und herrlich süffigem Abgang. Ein idealer Begleiter für Vorspeisen aller Art, Fisch sowie Krusten- & Schalentiere.

CHABLIS AOC

// 45,00 €

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.

GRAUBURGUNDER –BIO

// 29,90 €

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.

LUGANA DOC

// 34,00 €

Cá 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.

GIATL PINOT GRIGIO RISERVVA

// 59,00 €

Weingut Peter Zemmer – 14 % vol.
Südtirol, Italien

Dichte Frucht, kräftiger Geschmack und Tiefgang ohnegleichen: Der Pinot Grigio Riserva "Giatl" begeistert auf ganzer Linie. Er bietet ein kräftiges Buquet aus Haselnuss, Heu und Vanille mit einer feinen, holzigen Note. Am Gaumen ist er komplex mit guter Struktur sowie salzigen und würzigen Komponenten.

Alle Weine enthalten Sulfite

Wein KARTE

AUSSCHANKWEINE ROT 0,2L

HAUSWEIN BARONE NERO
// 5,90 €

Vino Rosso trocken – 13,0% vol.
Parol Vini – Italien

Im Bukett ein fruchtiges Kirscharoma. Im Geschmack weich und rund, mit feinen blumigen Noten und Aromen von roten Beeren und Waldfrüchten.

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.

Tipp

MERLOT TINTO **// 6,90 €**
Navarra – 13,5%, Marques de Valdecate
Ein fruchtiger Rotwein mit kräftiger Farbe. Vollumdig und weich im Geschmack.

SIMSALABIM
// 7,20 €

Qualitätswein trocken –,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.

CUVÉE 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

PINOT GRIS
// 6,90 €

Weißwein, alkoholfrei.
Weingut Matthias Keth, Rheinhessen

Der alkoholfreie Grauburgunder von Keth zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Aprikosen, Haselnuss, Frühlingsblumen und zarte Kräuternoten. Am Gaumen feiner Saft, zarter Schmelz, feinfruchtig, wunderbar verpackte Süße und sogar ein Hauch von Mineralik 69g. Restaiße/Valun Desti.

Alle Weine enthalten Sulfite

ROSÉ
// 6,90 €

Rosé, alkoholfrei.
Weingut Sonnenhof, Württemberg

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

Wein KARTE

FLASCHENWEINE ROT 0,75L

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.

CUVÉE SOKRATES – BIO
// 28,90 €

Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot
Qualitätswein trocken, – 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.

PRIMITIVO TREFILARI IGP
// 32,00 €

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.

DUO DU MIDI
// 26,90 €

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.

MARQUES DE MUNDAUZ RESERVA
// 27,90 €

Tierra y Vinas, Rioja – 13,5 % vol.
Spanien

Bereits beim ersten Schluck besticht dieser Wein durch komplexe Aromen. In der Nase zeigen sich würzige Aromen von Tabak und leicht süßlichen Barriquenoten. Ein vollmundiger Wein mit weichen, gut eingebundenen Tanninen und einem lang anhaltenden und harmonischen Abgang.

CUVÉE ANNO XX
// 39,00 €

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah
Qualitätswein trocken – 14,0 %vol
Weinmanufaktur Ellermann-Spiege – Pfalz

Die Nase duftet nach Cassis, Rhabarber, Schokolade, Mokka, einem Hauch Minze und Feuerstein. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée saftig, würzig, mit vielen schwarzen Beeren und mineralischen Untertönen. Feine weiche Tannine, gut integriertes Holz und ein sehr langer Nachhall.
1. Platz Meininger Rotweinpreis 2024 in der Kategorie Internationale Rebsorten

Alle Weine enthalten Sulfite

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 €

Cuvée 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 delikat und feinwürzig mit einer animierenden und schönen Fruchtsäure-Süße Kombination.

FLASCHENWEINE ROSÉ 0,75L

WINDROSE

// 23,90 €

Cuvée 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 delikat und feinwürzig mit einer animierenden und schönen Fruchtsäure-Süße Kombination.

ROSA DEI FRATI DOC

// 34,00 €

Cá 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.

Alle Weine enthalten Sulfite

Wein KARTE

SEKT & CHAMPAGNER

BIANCO DELIZIOSO FRIZZANTE IGT
// 4.20 €

Parol Vini, Venetien – 10,5 %vol.

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.
Villa Sandi, Venetien
0,1l Glas oder 0,75l Flasche.

'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 Schnaufer – 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
// 9.90 € / 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 BRUT
// 12.90 € / 79.00 €

Imperial Brut Moet & Chandon – 12% vol.
Exernay - Champagne. 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.

MOUSSEUX ALKOHOLFREI
// 4.90€

Halbtrocken, Carl Jung

Carl Jung Mousseux ist eine spritzig-frissche, alkoholfreie Alternative für alle Liebhaber halbtrockener Schaumweine. Er duftet dezent, ist würzig und herzhaft. Erleben Sie das feine Prickeln aus Aiten- und Riesling-Trauben in vollkommener Harmonie.

Alle Weine enthalten Sulfite

Zoran & Melanie
Dreamteam aus
Service & Küche

“Das Torhaus bedeutet mir persönlich sehr viel – ich bin hier quasi groß geworden. Mein Bruder, der im Jahr 2000 seine Kochausbildung im Torhaus begann, hat mich 2001 überzeugt, eine Lehre als Hotelfachfrau hier zu machen. Da ich schon immer gerne mit Menschen gearbeitet habe, musste ich nicht lange überlegen.
Meine Hauptaufgabe im Torhaus ist die Bewirtung unserer Gäste. Ein ganz besonderer Moment war für mich, als ich 2002 meinen heutigen Mann kennengelernt habe – er war damals Gärtner im Torhaus. Ich rocke den Alltag mit guter Laune und bringe meine Kollegen gerne mal zum Lachen. Wenn ich nicht im Torhaus bin, verbringe ich die Zeit mit meinen zwei Kindern zu Hause.
Übrigens: **Unseren „Salat Tante Fine“** kann ich immer wieder empfehlen – allein schon wegen unserer hausgemachten Dressings! Es gibt keinen anderen Ort, der so schön ist wie das Torhaus. Besonders im Garten kann man wunderbar die Seele baumeln lassen und sich eine Auszeit vom Alltag gönnen.”

Komm auch ins Team!

WIR SUCHEN IMMER TOLLE MENSCHEN FÜR UNSER TEAM!
Bewirb dich auf www.torhaus-moehnesee.de

Das Torhaus ist für mich mehr als ein Arbeitsplatz – es ist ein Ort, an dem Kulinarik, Ambiente und Teamgeist perfekt zusammenspielen. Als Koch lege ich großen Wert auf Ordnung, Präzision und Teamarbeit. Eine gute Vorbereitung ist das A und O, denn nur wenn alles reibungslos läuft, können wir unseren Gästen unvergessliche Genussmomente bieten. Besonders stolz bin ich darauf, Teil eines Teams zu sein, das mit Leidenschaft und Kreativität kulinarische Erlebnisse schafft. In meiner Freizeit finde ich Inspiration in der Natur – sei es am Sorpesee, bei langen Spaziergängen oder in geselliger Runde mit Familie und Freunden. Hier tanke ich Energie für neue kulinarische Ideen. Meine Menüempfehlung: eine Tomaten-Mango-Cremesuppe, gefolgt von einem Duett aus Rinderfilet und Tigergarnelen mit Parmesan-Pesto-Nudeln. Zum Abschluss ein Himbeer-Karamellparfait – begleitet von einem trockenen Weißwein oder einem besonderen Haus-Aperitif.

Friedwald

MÖHNESEE

1 TOR ZUM TORHAUS
2 EINGANG RESTAURANT & HOTEL
3 RONDELL
4 TORHÄUSCHEN
5 KIOSK
6 VOGEL-VOLIERE
7 TORHAUS-WINTERGARTEN
8 ORANGERIE
9 SKULPTUREN-GARTEN
10 KÜNSTLER-TEICH
11 MÖHNESEE
12 FRIEDWALD
13 KOSTENFREIER PARKPLATZ

FRIEDWALD ARNSBERG MÖHNESEE

NATURVERBUNDENE ABSCHIEDE & STILVOLLE GASTLICHKEIT IM TORHAUS

Der Friedwald Arnsberg Möhnesee ist ein besonderer Ort, der die natürliche Ruhe des Waldes mit einem würdevollen Abschied verbindet.
Direkt angrenzend an unser Torhaus und das Torhäuschen liegt dieser einzigartige Begräbniswald, in dem Menschen die letzte Ruhe unter schützenden Baumkronen finden. Viele Familien und Trauergesellschaften nutzen im Anschluss unsere Räumlichkeiten, um in stilvollem Rahmen gemeinsam Abschied zu nehmen.

Eine harmonische Verbindung zur Natur
Der Friedwald bietet eine Alternative zu klassischen Bestattungsorten, die sich durch die Verbundenheit mit der Natur auszeichnet. Ohne aufwendige Grabpflege können Angehörige in einer Umgebung der Stille und des Trostes verweilen.
Diese natürliche Atmosphäre setzt sich in den gemütlichen Räumlichkeiten des Torhauses und Torhäuschens fort.

Unser Angebot für Trauergesellschaften
Im Torhaus bieten wir individuelle Arrangements für Trauerfeiern, Gedenkveranstaltungen und Beisammensein im kleinen oder großen Kreis. Unsere stilvollen Räumlichkeiten, kombiniert mit herzlichem Service und einer persönlichen Betreuung, schaffen den Rahmen für einen würdevollen Abschied. Das Torhäuschen ist ideal für kleinere Gesellschaften, während das Torhaus selbst Platz für größere Zusammenkünfte bietet.

Kulinarischer Trost in schwerer Zeit
Wir sorgen dafür, dass sich Trauergesellschaften rundum gut aufgehoben fühlen. Mit einer Auswahl an liebevoll zubereiteten Speisen und Getränken bieten wir Momente der Stärkung und des Trostes. Unsere Menüs und Buffets können individuell an Ihre Wünsche angepasst werden.

Ein Ort des Abschieds und der Erinnerung
Das Torhaus und der Friedwald Arnsberg Möhnesee bilden eine harmonische Einheit, die natürliche Schlichtheit und persönlichen Komfort miteinander verbindet. Wir sind dankbar, ein Teil dieses besonderen Prozesses sein zu dürfen und dazu beizutragen, dass Abschiede in Würde und mit einem Gefühl der Geborgenheit stattfinden können.

Kontaktieren Sie uns
Für weitere Informationen zu unseren Angeboten oder zur Planung einer Trauerfeier im Torhaus oder Torhäuschen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung. Gemeinsam gestalten wir einen Rahmen, der den Momenten der Erinnerung gerecht wird.

TORHAUS
MÖHNESEE
Hotel & Restaurant

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