

# Speise KARTE

## FÜR GRUPPEN

### **SALAT "WALD & WIESE"**

// 16.60 €

*Marktfrische Salate, marinierte Gurkenscheiben, geraspelte Möhren, Paprika-Zucchini-Gemüse, gebratene Kräuterchampignons, Haus-Dressing 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.*

### **VEGANES CREMESÜPPCHEN VON DER SÜSSKARTOFFEL**

// 7.50 €

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

### **SCHNITZEL "WIENER ART"**

// 19.70 €

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

### **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.*

### **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.*

### **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 unser hauseigener Sellerie-Kartoffelstampf.*

### **TAGLIATELLE DEL SOLE**

// 16.90 €

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