Die beiden Neuen sind da! Wir sind Simon Berhard & Kilian Rau.

Ab März 2020 führen wir als Gastgeber die Tradition dieses geschichtsträchtigen Hauses fort – mit großem Respekt für das, was unsere Vorgänger Petra & Josef Cillien geschaffen haben. Gerne bringen wir uns mit frischen Ideen und vielseitigen Erfahrungen ein: Als Koch und Hotelfachmann sind wir bereits viele Jahre in der Branche unterwegs. Jetzt freuen wir uns auf ein spannendes berufliches Zuhause in der Torschänke. Mit an Bord: unser Küchenchef Alexander Ettlinger und unser Koch Andreas mit unserem Küchenteam sowie seit Jahren. Andrea, Carina, Nadine & Anja mit unserer Servicecrew.

Menü oder à la carte - Sie haben die Wahl viel Spaß beim Aussuchen & genießen

Kombinieren Sie Ihr Wunschmenü mit Vorspeise oder Suppe, Hauptgericht und Dessert und wir ermäßigen den addierten Gesamtpreis.

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Weiderind
mit Parmesanspänen & Rucola
€ 11,00

Gebratene Riesengarnelen
Avocadocreme & Cous Cous
€ 11,00

Eifler Wildrahmsüppchen
mit gebratenen Waldfrüchten
€ 6,50

Geschäumtes Brennesselsüppchen
mit eingelegtem Ziegenkäse
€ 6,50

TORSCHÄNKE

HAUPTGERICHTE

-Für die Freunde der vegetarischen Küche-
Strudel von mediterranen Gemüsen mit Curry-Hollandaise, kleiner Salat
€ 17,00

Filet von der Dorade Royal auf der Haut gebraten
Sauté von weißem Spargel & knuspriges Kartoffelpürrée
€ 23,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
rustikale Pommes Frites & Gartensalat
€ 23,00

Rumpsteak mit Schalotten-Sauce
gebackene Kartoffelplätzchen & kleiner Gartensalat
€ 26,00

-Aus unserem Steinofen-
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen
gebratene Austernpilze, Chorizo & Kartoffel-Selleriepürrée
€ 23,00

DESSERT

Warme Apfelköße mit Vanillerahmeis
€ 8,00

Auswahl von hausgemachter Eiscreme & Sorbets mit Rhabarberragout & Baiser
€ 8,00

Crème Brûlée von der Tonkabohne & Kaffee-Eis
€ 9,00

Unser Schnaps der Woche
Erdbeerbrand von der Brennerei Thiel/Ingendorf
€ 5,50 / 2 cl