

T O R B A R

Hausgemachter Rohschinken mit Essiggurken 07

Vorspeise

Gratinierter Ziegenkäse mit Himbeerschalotten, roter Bete & Feldsalat 12

Pulpo mit Sauce Romesco, grünen Bohnen & Olive 14

Krustentiersuppe „Torbar“ mit Wildgarnele, Croutons & Sauce Rouille 13

Fjordforelle mit Kopfsalat, Forellenkaviar & Kräuteröl 13

Moules Frites & Sauce Gribiche 14

Ojo de Agua Rindertatar, klassisch mariniert, mit Wachtelei & Kräutersalat 13

Hauptgang

Wolfsbarsch mit Chorizo, Brunnenkresse & Belugalinsen 25

Ojo de Agua Rinderschulter mit junger Möhre & Kräuterseitling 25

Ojo de Agua Rinderrücken mit Cafe de Paris Butter & Pommes Allumettes 28

Ojo de Agua Rinderfilet mit Zuckerschoten, junger Artischocke & Madeirajus 29

Vacherin Mont d`Or mit Confitkartoffeln, wildem Brokkoli & Dörraprikose 21

Pochiertes Bio Ei mit Senfnage, jungem Blattspinat & Kartoffelknusper 19

Dessert

Weisse Schokolade mit Ananas & Rum 09

Tarte Tatin mit Vanilleeis 09

Käse von Fritz Blomeyer 14

Alle Preise inkl. 19% MwSt & in Euro

Sämtliche Fleischgerichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte das geschulte Personal der Tor Bar.