

~ Speisekarte ~



Die
urgemütliche
Gaststätte

Torschließerhaus

Vorspeisen

„Die kleine Köstlichkeit“

	Euro
210 Camembert gebacken m. Toast u. Fruchtsoße	5,80
211 Feines Würzfleisch überbacken mit Toast ²⁾	5,80
212 Karlsbader Schnitte mit fruchtiger Beilage ^{1,2,5)}	6,50

Süppchen

215 Deftige Gulaschsuppe mit Fladenbrot ²⁾	5,50
216 Zwiebelsuppe mit Fladenbrot	5,00
217 Soljanka mit Fladenbrot ⁵⁾	5,50

Marktfrische Salate

verschiedene Sorten, dazu hausgemachtes Dressing und Fladenbrot

227 Buntes Salatbeet	7,80
228 Buntes Salatbeet mit Käse u. Kochschinken	11,20
229 Buntes Salatbeet mit Thunfisch u. Zwiebeln	12,90
230 Buntes Salatbeet mit Putenstreifen	12,90

Knusprig / ofenwarm

220 Fladenbrot mit Käse u. Salatbeilage ²⁾	6,50
221 Fladenbrot mit Schinken u. Salatbeilage ⁵⁾	6,50
222 Fladenbrot mit Käse u. Schinken, Salatbeilage ^{2,5)}	7,50
223 Mönchburger mit Salatbeilage (Boulette mit Salat u. Remoulade im Fladenbrot ⁶⁾)	7,90
224 Chicken Wings mit Dip, Fladenbrot und Salatbeilage ⁹⁾	8,90

Aus der Pfanne

„Frisch zubereitet - das Beste vom Fleisch“

	Euro
240 Herzhaftes Nackensteak (300g)* m. Salatbeilage	11,30
241 Rumpsteak „Landsknecht“ (250g)* m. Salatbeilage	18,50
242 Schnitzel (150g)* Rahmchampignons m. Salatbeilage	12,80
243 Großes Schnitzel (200g)*, paniert, mit Salatbeilage	11,50
244 Putenrahmgchnetzeltes mit Salatbeilage (Paprika und Champignons)	11,80
245 Putenbrustspieß „Hawaii“ mit Salatbeilage (Currymarinade mit Ananas)	11,80
246 Steak au four mit Salatbeilage (Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken) ²⁾	14,40
247 Zigeunersteak (200g)* mit Salatbeilage ^{1,5)}	11,50
248 Schweinesteak „Hawaii“ mit Salatbeilage ²⁾	11,50

249 Unsere Spezialität: „Torschließerpfanne“

Auf Bratkartoffeln werden vier Steaks angerichtet, mit einem Bohnenbündel im Speckmantel und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise ergänzt. ^{1,8)}
Wir servieren Ihnen diese Spezialität direkt in der Pfanne.
¹⁾* Frischgewicht

19,80

Beilagen zu den Fleischgerichten

235 Portion Fladenbrot, ofenwarm	2,80
236 Portion Pommes frites	4,00
237 Portion Bratkartoffeln	4,00
238 Portion Kroketten ²⁾	4,00
239 Folienkartoffel mit Kräuterquark	4,50

250 Feurige Steaksoße ¹⁾	2,20
251 Gebratene Zwiebeln	2,80
252 Kräuterbutter ²⁾	1,40
253 Portion frische Champignons	4,20
255 Portion Mayonnaise	0,60
256 Portion Ketchup ¹⁾	0,60

Fischgerichte

260 Sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Zwiebelringen dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage	12,90
261 Zweierlei Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel Remoulade, frischen Kräutern und Bratkartoffeln ^{1,6,8)}	13,90
262 Gebratene Scholle mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage ²⁾	17,50
264 Paniertes Schollenfilet mit Remoulade, Pommes frites und Salatbeilage ⁶⁾	12,50
265 Kabeljaufilet gebraten mit Salat und Bratkartoffeln	17,50

Torschließerhaus

Inh. Jörg Brandt

Am Kütertor

18439 Stralsund

Tel. 03831/ 29 30 32

Fax 03831/ 367 66 17

info@torschliesserhaus-stralsund.de

www.torschliesserhaus-stralsund.de

Kalte Küche (ab 18.00 Uhr)

267 Torschließerplatte (Käse, Kochschinken, Kaßlerbraten, Matjes, Camembert, Brot, Butter) ^{1,2,5,8)}	10,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu	3,50
270 Eistörtchen, siehe Eiskarte	
273 Warmer Apfelstrudel mit Sahne	3,80

Guter Geschmack ist für uns Ehrensache, überzeugen Sie sich selbst!

Alle unsere Speisen sind wahre Augen- und Gaumenfreuden und werden frisch für Sie zubereitet.

Es ist ein guter alter Brauch, wo man gut ißt, da dauert's auch!

Für Feierlichkeiten empfehlen wir unsere Balustrade bis ca. 30 Personen. Reservierungen nehmen wir gern entgegen.

Feind vor den Toren

Wenn dieser Ruf im Mittelalter erschallte, dann von der Stätte, in der die Torschließer ihre verantwortungsvolle Arbeit ausführten.

Damit sie immer gleich zur Stelle sein konnten, hatten sie sich ihr bescheidenes Quartier gleich neben dem Stadteingang gebaut, und so finden wir an der Innenseite des Stralsunder Kütertores ein kleines Häuschen, 1281 erstmalig erwähnt, in dem der Torschließer wohnte.

Er gehörte der untersten Bevölkerungsschicht an. Am Stadttor wurde jeder Wagen vom Torschließer kontrolliert.

Die Dorfleute, die zum Markttag kamen, hatten freie Durchfahrt. Fuhrleute mußten Durchgangszoll entrichten.

1873 wurde der Festungscharakter Stralsunds aufgehoben. Damit endete die Zeit der Torschließer, das Kütertor verfiel.

Ende der 70er Jahre wurde hier eine Gaststätte eingerichtet, die wir 1993 aufwendig rekonstruiert haben - hier heißen wir Sie heute herzlich willkommen.

¹⁾ mit Konservierungsstoff, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁴⁾ mit Süßungsmittel, ⁵⁾ mit Geschmacksverstärker