

Käse

Kleine Auswahl an Käse

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst/kandierte
Walnüsse

10,50

Dessert

Duett von weißer und brauner Mousse

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis

8,50

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale

6,50

Tiramisu classic/Latte Macchiato Eis in der Knusperschale

8,50

**Tarte Tatin/Blätterteig Apfeltorte/Calvados Crème Fraîche/
Creme Eis**

9,50

Hausgemachte Sorbet-Variation

5,00

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

5,00

Für den kleinen Hunger

Elsässer Flammkuchen klassisch/Speck/Zwiebeln

8,90

Beilagen

Portion Bratkartoffeln

3,50

Kräuterbutter

2,00

**Bei Fragen zu Allergenen sowie Zusatzstoffen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal!!!**



Hülensbergweg 10, 40885 Ratingen – Lintorf
Tel. 02102 - 934080

Online Reservierung unter

*** www.gutporz.de ***

**Dienstags bleiben wir zu Haus
und ruhen unsere Körper aus!**

Sonn & feiertags sind wir schon ab 11 Uhr für Sie Da!!

Kartoffelcremesuppe in der Kartoffel serviert Kräuter/Speck/Sahne/Croutons	6,90
Bouillabaisse von Edelfischen und Garnele/Muscheln/Algen/ Röstbrot/Aioli	11,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	5,50
Mediterraner Vorspeisenteller/San Daniele Schinken/Felino Salami/Champignons in Balsamico/Thunfisch-Bohnen Salat/ Schafskäse/Oliven	16,50
Hähnchen Croquetas/Knoblauchdip/Salat	11,50
Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	12,50
Crespelle mit einer Ricotta-Spinatfüllung/ Tomatenragout/San Daniele Schinken	12,50
Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Ciabatta und Taleggio Köse überbacken/Salat/Pancetta	14,50
Carpaccio vom US-Premium Beef/ Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	14,50
Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	12,50
Flammkuchen Birne/Ziegenfrischkäse/Walnuss	12,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	11,50
Tatar vom US Premium Beef ca.180g/frisch durchgedreht Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/.../ Landbrot	18,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	14,90
Knusper Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken/ Zwei Dips/Gurken Wasabi Salat	14,90
„Cesars` s Salad“/mit Knuspergarnele/gebratener Hähnchenbrust/wachswiches Ei/Parmesan Dressing	16,90

Hausgemachte kleine Reibekuchen zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	16,50
Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	16,50
Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	18,50
Auf der Haut gebratenes Loinfilet vom Island Kabeljau/ Kartoffel-Flusskrebssumpf/Hummerschaum	26,50
Großmutter's Herings-Stipp/Äpfel/Zwiebel/ Bratkartoffeln	16,50
Knuspergarnelen und gebratene Jakobsmuscheln/ Glasnudel-Wakamé Salat/Chili/Shitake Pilze/Kokosschaum	26,50
Getrübete Linguine auf US-Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getr. Tomaten/Trüffelrahm	21,50
12 Stunden geschmorter Schaufelbraten vom US-Beef/ Butterspätzle/Sahne-Gurkensalat	21,50
Jägerschnitzel v. Iberico Pata Negra Schweinerücken/ gebr. Kräuterseitlinge und Waldchampignons/knusprige Fritten/Spitzkohlgemüse/Rahmsauce	24,50
Filetpfanne/gebratene Filetstreifen/Prinzessbohnen/ Bratkartoffeln/Speck & Zwiebeln	16,90
Burger vom US-Beef grob gewolft/italienischer Pancetta/ getrübete Hollandaise/knusprige Frites/ gehobelter Parmesan/Trüffel/Zwiebelkompott	16,90
Rumpsteak vom Black Angus La Morocha Rind (ca. 280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	26,50
marinierte Lammspieße vom Grill/Paprikaragout/ gebratene Drillingskartoffeln mit Rosmarin/Tsatsiki	24,50
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	28,50