

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

Frisch gebackene Krapfen/Beerenschmand/feines Cremeeis

8,90

Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen/halbgeschlagene

Sahne/Creme Eis

8,90

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
Klare Rindfleischsuppe /Flädle/gebratene Maultasche/ Gemüwestreifen/Rindfleisch/Schnittlauch	7,50
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
Rapunzel Salat auf lauwarmem Kartoffeldressing /Bacon/ Croutons/Kartoffelsticks	9,00
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	12,50
Terrine von der Gänseleber /Süßwein Gelee/geröstete Brioche	18,50
Knusprig gebackene DIM SUM /kleine Leckerbissen mit dreierlei Saucen Dips	15,50
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 Raclette Käse/Birne/karamellierte Walnüsse	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
Herbstsalat mit knusprig gebratenem Gänsefleisch / Äpfeln/Maronen/Majoran	19,50

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
Lachsfilet auf der Haut gebraten/getrüffeltes Kartoffel-Sellerie Püree/Kaiserschotenstroh	22,50
In Butter gebratene Doraden Filet/Risotto mit Kalamata Oliven/Safransauce	22,50
Gnocchi mit Tomaten Pesto und gebratenen Kalbsleberstreifen/Blattspinat/Pinienkerne/Parmesan	16,50
Leckeres „Gänse-Gröstel“ in der Pfanne serviert/ Gänsefleisch/Rosenkohl/Bratkartoffeln/Majoran/Sauce	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten/ Kräuterkartoffelsalat/Gurken Sahne Salat/Zitrone	26,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweibuttersauce	26,50
Filetpfanne/gebratene Filetstreifen/Prinzessbohnen/ Bratkartoffeln/Speck & Zwiebeln	16,90
Burger vom US-Beef grob gewolft/italienischer Pancetta/ getrüffelte 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
Knusprige Gänsekeule (ca. 550g) frisch aus dem Ofen/ Kartoffelklößen/hausgemachter Apfelrotkohl/gefüllter Marzipan Bratapfel	29,50
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	29,50