

Käse**Kleine Auswahl französischer Käse**

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst/kandierte Walnüsse	11,50
--	-------

Dessert**Duett von weißer und brauner Mousse**

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis	9,00
-----------------------------------	------

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale	7,50
--	------

Erdbeercarpaccio mit frischem Joghurt Eis aus der

Eismanufaktur Ghirloni/Honig/süßes Pesto/Knusperoliven	9,00
--	------

Frischkäsecreme mit Pfirsichkompott/Mango-

Passionsfrucht Sorbet in der Knusperschale	9,00
--	------

Hausgemachte Sorbet-Variation

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille	6,00
---	------

Für den kleinen Hunger

Elsässer Flammkuchen klassisch/Speck/Zwiebeln	9,50
--	-------------

Beilagen

Portion Bratkartoffeln	4,00
------------------------	------

Kräuterbutter	2,00
---------------	------

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



Hülsenbergweg 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	7,00
Schaumiges Spargelsüppchen Spargel einlage/San-Daniele Schinken Blätterteig-Gebäck	8,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing Mit Parmesan gratinierter Spargel/San Daniele Schinken/ Hollandaise/Wildkräutersalat/Chips	6,00 14,50
Mediterraner Vorspeiseteller /San Daniele Schinken/ Eingelegtem Schafskäse/Grissini/Aioli/usw.	16,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	12,90
Wakame Glasnudelsalat mit gebratenem Asia Thunfisch Burger/Wasabimayonnaise	16,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
Büffel Mozzarella mit mini Romatomaten/Basilikum/Croutons/Rucola/Frühlingslauch	12,50
Carpaccio vom US Premium Beef / Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	14,50
Vitello Tonato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	12,50
Flammkuchen mit Spargel/gekochtem Schinken/Sc. Hollandaise	12,90
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	11,50
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	18,50
Couscous Salat mit marinierten Lammspießen/Tahina Joghurt/Tzatziki	17,50

Hausgemachte kleine Reibekuchen zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	18,50
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
In Butter gebratenes Zanderfilet unter der Weißbrotkruste /gebratener weißer und grüner Spargel/ Drillingskartoffeln/Beurre Blanc	22,50
Thai Curry scharf/ Garnelen/Basmatireis/Gemüse/ Obst/Chilifäden/gebackene Reisblätter	22,50
Unsere Currywurst vom Kalb /fruchtig und spicy/Mango/ Röstzwiebeln/Patata Fritas/zweierlei Majo	16,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	16,90
Ratinger Spargel aus dem Schwarzbachtal von Bauer Benninghoven /gebratene Drillinge/hausg. Hollandaise oder zerlassene Butter/ wahlweise mit Kalbsschnitzel aus dem Rücken	18,50 10,00
Filet vom Zander unter der Weißbrotkruste	10,00
San-Daniele Schinken oder Klosterschinken	7,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrüffelte Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/schwarzer Sommertrüffel	18,50
Rumpsteak vom La Morocha Rind (ca.280gr.) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	26,90
Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	29,50
US Rumpsteak ca. 400g /mit Rosmarin, Chili und Knoblauch arrosiert/Patata Fritas/Cole Slaw/Barbecue Sauce	38,50