

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
---	------

Cheesecake mit Passionsfrucht und einem Mango-

Passionsfruchtsorbet	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
Tom Ka Gai (Asia Kokos Hühnersuppe)Knuspergarnele/ Gemüwestreifen/Hähnchenbrust	9,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	6,00
Halleluja der neue Primtjes Matjes ist da!! auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebeln	11,50
Mediterraner Vorspeisenteller /San Daniele Schinken/ Eingelegtem Schafskäse/Grissini/Aioli/usw.	16,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	12,90
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel/Honig/Salat/Trüffel	12,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
Büffel Mozzarella mit Mini-Roma Tomaten/ Basilikum/Croutons/Rucola/Frühlingslauch	12,90
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 mit Lachstranchen /Blattspinat und Gorgonzola	14,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	11,50
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	18,50
Salat Nicoise /wachsweichem Ei/Bohne/Zwiebel/ Thunfisch kurz angebraten/Feta/Mais	18,50

Hausgemachte kleine Reibekuchen zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	18,50
Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	17,50
Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	18,50
Der neue Matjes , mit roten Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und feinen Speckböhnchen	16,90
Rotbarschfilet paniert und in Butter gebraten /Kräuter- Kartoffelsalat/Gurken-Sahne Salat/Remoulade/Trüffel	22,50
Kalbsrücken Involtini mit Frischkäse, Salbei und San Daniele Schinken gefüllt /Tagliatelle/Rispen tomate/ Spinat/Portweinjus	28,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	16,90
Kalbsleber rosa gebraten /Sahnepüree/Röstzwiebeln/ karamellisierte Apfelscheiben	22,50
Getrübete Linguine auf Kalbscarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getr.Tomaten/Trüffelrahm	22,50
Burger vom US-Beef grob gewolft / italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/schwarzer Sommertrüffel	18,90
Rumpsteak vom La Morocha Rind (ca.280gr.) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	28,00
Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten / Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	31,50
Geschnetzeltes vom Rind mit Steinpilzen und Wiesenchampignons/Sahnepüree/Kopfsalatherzen	28,50