

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

„Palatschinken“ an Aprikosenkompott mit Marillenschnaps

verfeinert/Quarkmousse 9,00

„Unsere Crema Catalana“/hausgemachtes Himbeer Butter

Eis/Beerensalat/Knusperschale 9,50

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
Gazpacho (kaltes spanisches Gemüsesüppchen) /Eismeergarnelen/Croutons/etc.	8,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	6,00
Halleluja der neue Primtjes Matjes ist da!! auf gebuttertem Schwarzbrot mit roten Zwiebeln	11,50
Röstbrot mit gebratenen Steinpilzen/Salat/Pancetta/ Steinpilzrahm	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 Salami/Paprikacreme-Fraîche/Feta	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

Ganze Dorade mit Kräutern gebraten/Ratatouille
Gemüse/Drillingskartoffeln 24,50

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm/Linguine/Pancetta/
Parmesan 24,50

Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess-
Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel 16,90

Kalbsleber rosa gebraten/Sahnepüree/Röstzwiebeln/
karamellisierte Apfelscheiben 22,50

Kalbsteak rosa gebraten/getrüffelte Fiorelli
(Nudelsäckchen)/gegrilltes Möhrengemüse/Trüffelsauce 36,50

Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer
Pancetta/getrüffelte 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

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak/frische Pfifferlinge/
Linguine/Kaiserschotenstroh/zweierlei Saucen 28,50