

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

Geeister Cappuccino/Kaffee Espuma/Kaffee Eis/

Pralinen 9,00

Stachelbeer-Baiser Törtchen/feines Bourbon Vanille Eis 9,50

Hausgemachte Sorbet-Variation 6,00

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
Tomatenessenz/Crostini mit Tomatensalat und Espuma von Mozzarella	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
Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken/ zwei Dipps/Gurken-Wasabi Salat	16,50
Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	12,90
Gebratene Jakobsmuscheln/getrüffelte Polenta/Trüffeljus/ frischer Trüffel/Parmesan	14,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
Cremige Burrata mit bunten Mini-Roma Tomaten/ Basilikum/Croutons/Rucola/Frühlingslauch	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 mit San Daniele Schinken/Rucola/ Kirschtomaten/Parmesan	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
Paillard vom argentinischen Rinderfilet/bunter Sommersalat/Kirschjus	19,50

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
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Rote Beete Risotto/geschmorter Frühlingslauch	24,50
Kabeljauloinfilet in Olivenöl und Weißwein pochiert/ Basilikum/Kirschtomaten/Kalamata Oliven/Linguine	26,50
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm/Linguine/Pancetta/ Parmesan	24,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	16,90
Jägerschnitzel v. Iberico Pata Negra Schweinerücken/ Gebr. Pfifferlinge und Waldchampignons/knusprige Fritten/Spitzkohlgemüse/Rahmsauce	24,50
Ragout von der neuseeländischen Lammkeule/Rosmarin- Kartoffelwürfel/Oliven Creme Fraîche	24,50
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 argentinisches Rinderfilet mit Knuspergarnele/Rosa Pfeffer Sauce/Patatas/frischer Blattspinat	38,50