

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

„Unsere“ **Schwarzwälder Kirschtorte**/Kirschsorbet/
dunkle Schokoladenmousse/Sahne 9,50

Kokos-Zitronengras Crème brûlée/Pina Colada Sorbet in
der Knusperschale 9,50

Hausgemachte Sorbet-Variation 6,00

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille 6,00

Für den kleinen Hunger

Elsässer Flammkuchen klassisch/Speck/Zwiebeln 10,50

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
Hokkaido-Kürbissuppe /Kürbiskernöl und geröstete Kerne/ Sahne/Blätterteig-San Daniele Knuspergebäck	8,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	6,00
Röstbrot mit Pfifferlingen und Taleggio gratiniert /Salat/ Pancetta/Pilz Rahm	12,50
Knusprig Gebackene Blutwurst-Apfel Säckchen im Filoteig / Rahmsauerkraut/Rotwein-Butter Sauce	15,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	14,00
Thunfischtatar vom Yellow Fin Thun/Avocado/Wasabimajo/ Kroepoek/Sesam	16,50
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 Lammragout /Rucola/Tzatsiki/ 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
Bunter Salat mit asiatisch marinierten Hähnchenspießen / Kimchi Gemüse/Mangodressing/Satesauce	18,50

Frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/KräutercrèmeFraîche/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
Lachsfilet auf der Haut gebraten/Safranrisotto/ Spinat/Tomate/Beurre Blanc	24,50
Große Bouillabaisse von Edelfischen/Muschel/Garnelen/ Röstbrot/Aioli	22,50
Unsere Currywurst vom Kalb/fruchtig und spicy/ Mango/Röstzwiebeln/Patata Fritas/zweierlei Majo	18,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	17,50
Getrüffelte Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	22,50
„Ärpelschlaat“ knusprig gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Endivienpüree untereinander/Röstzwiebeln	18,50
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	28,50
Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	31,50
Jägerschnitzel v. Iberico Pata Negra Schweinerücken/ Gebr Pilze/knusprige Fritten/Spitzkohlgemüse/Rahmsauce	26,50
Cordon Bleu vom Kalbsrücken (mit Bergkäse und Kochschinken gefüllt) sahniges Kartoffelpüree/Kohlrabi Gemüse/Rotwein-Butter Sauce	29,50