

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

Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen/halbgeschlagene

Sahne/Creme Eis 9,50

Frisch gebackene Krapfen/Beerenschmand/feines

Cremeeis 10,50

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
Klare Rinderkraftbrühe/Flädle/gebratene Maultasche/Gemüwestreifen/Rindfleisch/Schnittlauch	8,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	6,00
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel/Honig/Salat/Trüffel	12,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf getrüffelter Polenta/ frischer Trüffel/Parmesan/zweierlei Saucen	14,50
Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	14,00
Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt backen/ zwei Dipps/Gurken-Wasabi Salat	16,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
Rapunzel Salat auf lauwarmem Kartoffeldressing/Bacon/ Croutons/Kartoffelsticks	9,00
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 Camembert/Birne/karamellisierte Walnüsse	12,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	11,50
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	18,50
Herbstsalat mit knusprig gebratenem Gänsefleisch/ Äpfeln/Maronen/Majoran	26,50
frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercreme Fraîche/Sensauce/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/Butter-Gemüse Reis/Safranschaum	22,50
In Butter gebratenes Kabeljaufilet/Süß saure Belugalinsen/Butterkartoffeln/Beurre Blanc	28,50
Sauerbraten vom US-Beef/hausgemachter Apfel- Rotkohl/Kartoffelknödel	26,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	18,50
Getrüffelte Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	22,50
Leckerer „Gänse-Gröstel“ in der Pfanne serviert/Sauce/ Gänsefleisch/Rosenkohl/gebratene Knödel/Majoran	26,50
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	34,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweibuttersauce	28,50
Knusprige Gänsekeule (ca. 550g) frisch aus dem Ofen/ Kartoffelklößen/hausgemachter Apfelrotkohl/gefüllter Marzipan Bratapfel	38,00
Rosa gebratener Hirschrücken/Haselnuss-Aprikosen Kruste/ Spätzle/Rot- und Rosenkohl/Wildrahmsauce	32,00