

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

Wiener Apfelstrudel frisch aus dem Ofen/Creme Eis/ 9,50

Vanillesahne/Vanillesauce

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
Terrine von der Gänsestopfleber /Brioche/Gelee/Salat/ Orangenfilet/kandierte Walnüsse	20,00
Dreierlei vom Räucherlachs /Räucherlachsquark/Tatar/ Rose/kleine Reibekuchen/Salat	16,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	14,50
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
Gnocchi Ripieni al Fromagio /gefüllte Gnocchi in einer tomatisierten Rahmsauce/getrocknete Tomaten/Pinienkerne/ Blattspinat/Parmesan/San Daniele Schinken	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 Garnelen /Spinat/Kartoffelchips	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
Couscous Salat Nafri /Harissa-Hähnchen/frittiertem Fetakäse/Salat Vinaigrette	16,50

frisch gebackene 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
In Butter gebratenes Zanderfilet/Balsamico Linsen/ Butterkartoffeln/Beurre Blanc	24,50
Kabeljauloinfilet auf der Haut gebraten/Kartoffel-Flusskrebs Stampf/Beurre Blanc	26,50
Großmutter's Herings-Stipp/Äpfel/Zwiebel/ Bratkartoffeln	17,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	18,50
Getrübete Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	22,50
Rosa gebratene Kalbsleber/ Sahniges Kartoffelpüree/ Röstzwiebeln/karamellierte Apfelscheiben/Gemüse	22,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/schwarzer Sommertrüffel	18,90
Hausgemachter Grünkohl/Bratkartoffeln/feine Schinken-Mettwurst von der Metzgerei Schlösser	18,50
Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	34,50
Knusprige Gänsekeule (ca. 450g) frisch aus dem Ofen/ Kartoffelklößen/hausgemachter Rotkohl /glasierte Maronen	28,50
Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha (ca.280gr.) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	28,50