

Käse

Kleine Auswahl französischer Käse

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst/kandierte Walnüsse 11,50

Dessert

Duett von weißer und brauner Mousse

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis 10,00

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale 7,50

Tonka Bohnen Crème Brûlée/Mandarinensorbet in der Knusperschale

10,50

Panna Cotta/Fruchtsauce/Cassis Sorbet in der Knusperschale

10,00

Hausgemachte Sorbet-Variation

6,50

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille

6,50

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 und Mittwoch

bleiben wir zu Haus

und ruhen unsere Körper aus!

Sonn & feiertags sind wir schon ab 12 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 |
| hausgemachte Frühlingsrolle mit Hähnchenbrust / Glasnudel- Wakamé Salat/Sweet Chili Sauce | 14,50 |
| Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel /Honig/Salat/Trüffel | 12,50 |
| Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan | 14,50 |
| Sushi Rolle mit Lachs /Avocado/Frischkäsecreme/ Zwei Dips/Wakamé/Ingwer | 16,50 |
| Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce | 16,50 |
| Knusprig gebackene „DIM SUM“ (kleine Leckerbissen) mit dreierlei Saucen Dips | 16,50 |
| 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 | 13,50 |
| Flammkuchen mit Kalbsbolognese /Tsatsiki/Rucola Salat | 14,50 |
| Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat | 12,50 |
| Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot | 18,50 |
| Bunte Salate mit gebackenen panierten Hähnchenfilet / Kräuterkartoffelsalat/zweierlei Saucen | 17,50 |

| | |
|--|-------|
| 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 |
| Ganze Seezunge in Butter gebraten/frischer Blattspinat/Drillingskartoffeln/Zitrone | 36,50 |
| Filet vom Yellow Fin Thun (kurz angebraten)/ Linguine/ Trüffelschaum/ frisch gehobeltem Trüffel/Gemüse | 28,50 |
| 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 gebratenes Kalbsrückensteak/getrübete Polenta/ Kaiserschotenstroh/Trüffeljus und Trüffelhollandaise/Parmesan/Trüffel | 29,50 |
| Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/frischer Trüffel | 19,50 |
| Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweinbuttersauce | 28,50 |
| Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce | 34,50 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb/Kräuterkartoffelsalat/ Gurken-Sahne Salat/Zitrone | 28,50 |
| Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha (ca.280gr.) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing | 28,50 |