

## 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

### **Erdbeercarpaccio mit frischem Joghurt Eis aus der**

**Eismanufaktur Ghirloni/Honig/süßes Pesto/Knusperoliven 10,00**

### **Erdbeer-Mango Salat in der Knusperschale/**

Griesflammerie 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](http://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!!**

<b>Kartoffelcremesuppe</b> in der Kartoffel serviert Kräuter/Speck/Sahne/Croutons	7,00
<b>Schaumiges Spargelsüppchen</b> Spargel einlage/San Daniele-Blättertorteigstange	8,50
<b>Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate</b> mit Hausdressing	6,00
<b>Cremige Burrata mit warmen Tomatenkompott/</b> Basilikum/Croutons/Rucola/Frühlingslauch	14,90
<b>Mit Parmesan gratinierter Spargel/San Daniele Schinken/</b> Hollandaise/Wildkräutersalat/Chips	14,50
<b>Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan</b>	14,50
<b>Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken/</b> zwei Dips/Gurken-Wasabi Salat	16,50
<b>Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi</b> Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
<b>Spargelsalat von grünem und weißem Spargel/</b> Räucherlachs/San Daniele Schinken/Röstbrot/Salat	16,50
<b>Carpaccio vom US-Premium Beef/ Flusskrebsschwänze/</b> Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	14,50
<b>Vitello Tonnato</b> (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	13,50
<b>Flammkuchen mit Spargel/gekochtem Schinken/Sc.</b> Hollandaise	14,50
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	12,50
<b>Tatar vom USA Premium Beef</b> Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	18,50
<b>Bunte Salate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen/Kokos</b> Rahm Sauce/Früchte/Chilie/	17,50

<b>frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen</b>	18,50
<b>Roastbeef (kalt) rosa gebraten</b> Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	17,50
<b>Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris</b> Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	18,50
<b>Spagetti „AOP“/Frühlingslauch/Kräuter/Chili/Knoblauch/ Parmesan/Gambas</b>	22,50
<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten/Risotto mit grünem und weißem Spargel/Parmesan/Beurre Blanc</b>	24,50
<b>Filetpfanne</b> Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	18,50
<b>Getrüffelte Linguine</b> auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	22,50
<b>„Lintorfer Spargel vom Schlüters Hof“/Drillinge/ Hollandaise oder zerlassene Butter/ wahlweise mit Kalbsschnitzel aus dem Rücken</b>	19,50
Filet vom Lachs auf der Haut gebraten	12,00
San-Daniele Schinken oder Klosterschinken	12,00
<b>Geschnetzeltes vom Rinderfilet/Trüffel-torteletti/ grüner Spargel/Parmesanschaum</b>	9,00
<b>Kalbsleberscheiben in Butter gebraten/Sahnepüree/ Röstzwiebeln/karamellierte Apfelscheiben/Gemüse</b>	32,50
<b>Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrüffelte Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/frischer Trüffel</b>	22,50
<b>Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha(280 g)</b> Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	19,50
<b>Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce</b>	28,50
	34,50