

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

Feine Topfenmousse in der Knusperrolle/Nektarinen

Kompott 10,50

Frisch gebackenes Pflaumentörtchen/Bourbon-Vanille Eis/

Zimtsahne 11,50

Hausgemachte Sorbet-Variation

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille 6,50

Für den kleinen Hunger

Elsässer Flammkuchen klassisch/Speck/Zwiebeln 11,50

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
Rote Beete Schaumsuppe /Matjesfilet auf Honigbrot mit roten Zwiebeln	11,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	6,00
Cremige Burrata mit warmen Tomatenkompott / Basilikum/Croutons/Rucola/Frühlingslauch	14,90
Mit Rosmarin, Knoblauch und Chili gebackene Pinsa /Oliven/ Schafskäse/Thunfischcreme/Aioli	14,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	14,50
Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken / zwei Dippes/Gurken-Wasabi Salat	16,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	16,50
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel /Honig/Salat/Trüffel	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	13,50
Flammkuchen mit Scampi /Blattspinat/Kartoffelchips	15,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	12,50
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	19,50
Bunter Herbstsalat /Kalbsleberscheiben mit Parmesan gratiniert/wachsweiches Ei	18,50

frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	18,50
Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	18,50
Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	18,50
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Safranrisotto/ Rispentomate/Parmesan/Beurre Blanc	24,50
Spagetti „AOP“/Frühlingslauch/Kräuter/Chili/Knoblauch/ Parmesan/Gambas	22,50
Knuspriges Backhendl von der Maispouardenbrust/ Kräuterkartoffelsalat/Gurken-Sahne Salat/Remoulade	19,50
Filetpfanne Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	18,50
Rosa gebratene Kalbsleber/sahniges Kartoffelpüree/ karamellisierte Apfelscheiben/Röstzwiebeln	22,50
Getrüffelte Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	24,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweibuttersauce	28,50
Piccata vom Kalbsrücken/Steinpilz-Trüffel Ravioli/ Zuckerschotenstroh/Parmesan/Parmesanschaum	28,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrüffelte Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/frischer Trüffel	20,00
Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha(280 g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	28,50
Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	34,50