

## Käse

### **Kleine Auswahl französischer Käse**

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst/kandierte Walnüsse 12,00

## Dessert

### **Duett von weißer und brauner Mousse**

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis 11,50

### **Hausgemachte Rote Grütze**

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale 8,00

„Oma Schröders“ frische Krapfen/ Beeren Schmand/

feines Creme Eis 12,50

Tiramisu Classic/Creme Eis 11,50

Hausgemachte Sorbet-Variation 7,00

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille 7,00

## Für den kleinen Hunger

**Elsässer Flammkuchen** klassisch/Speck/Zwiebeln 12,00

## Beilagen

Portion Bratkartoffeln 4,50

Kräuterbutter 2,50

Portion Patata Fritas 4,50

Portion Patata Fritas Trüffel/Parmesan 7,00

**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	7,50
<b>Rote Beete Schaumsuppe</b> /Cr. Fraîche/knusprige Pancetta/ Rote Beete Würfel	9,00
<b>Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate</b> mit Hausdressing	7,00
<b>Rapunzel Salat</b> mit einer Himbeer-Walnuss Vinaigrette/ Scheiben vom luftgetrockneten Bündner Fleisch	12,50
<b>Zwei in Butter gebratene Jakobsmuscheln</b> / getrübelt Polenta/Trüffeljus/Parmesan/Trüffel	16,50
<b>„Caramelle Tricolore“</b> mit Steinpilzfüllung/Waldpilzsauce/ San Daniele Schinken/Parmesan	16,50
<b>Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken</b> / zwei Dipps/Gurken-Wasabi Salat	17,50
<b>Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi</b> Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	17,50
<b>Rucola Wildkräuter Salat</b> /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	16,50
<b>Carpaccio vom US-Premium Beef</b> / Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	15,50
<b>Vitello Tonnato</b> (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	14,50
<b>Flammkuchen mit Felino Salami</b> /Paprika/Schafskäse/ Rucola	15,50
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	13,90
<b>Tatar vom USA Premium Beef</b> Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	20,00
<b>Couscous Salat Nafri</b> /Harissa-Hähnchen/frittiertem Fetakäse/Salat Vinaigrette/Tsatsiki	18,50

<b>frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen</b>	19,50
<b>Roastbeef (kalt) rosa gebraten</b> Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	19,50
<b>Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris</b> Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	19,50
<b>Island Kabeljaufilet auf der Haut gebraten/</b> Erbsenrisotto/Safransauce/Parmesan	32,50
<b>Filet vom Yellow Fin Thun/warmer Glasnudel-Wakame Salat/Kokosschaum</b>	29,50
<b>Knusprig gebackener „Schweizer Leberkäse“ von der Metzgerei Schlösser/klarer Kräuterkartoffelsalat/ Rotweibuttersauce/Röstzwiebeln/Gurken-Sahnesalat</b>	18,50
<b>Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck &amp; Zwiebel</b>	19,90
<b>Gebratene Maispoulardenbrust/Gnocchi in Tomaten Pesto Rahm/Spinat/Parmesan/frittierte Rucola</b>	26,50
<b>Argentinisches Rinderfilet rosa gebraten/getrübete Fiorelli/Finger Möhrchen/zweierlei Saucen</b>	38,50
<b>Rosa gebratener Rehrücken/Wildrahmsauce/Spätzle/Wirsing in Rahm/Rosenkohl/Preiselbeeren</b>	44,00
<b>Sauerbraten vom US-Beef/hausgemachter Apfelrotkohl/Kartoffelknödel</b>	28,50
<b>Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Steakhouse Frites/gehobelter Parmesan/frischer Trüffel</b>	22,00
<b>Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha(ca.300g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing</b>	32,00
<b>Lammcarré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce</b>	36,50