

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

Quark-Limonen Törtchen/Mandarinensorbet in der Knusperschale

11,50

„Unsere“ Schwarzwälder Kirschtorte/dunkle Mousse/

Sorbet von der Schwarzkirsche/Sahne/Mandel 12,50

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 *

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	7,50
Tom Ka Gai (Asia Kokos Hühnersuppe)Knuspergarnele/ Gemüwestreifen/Hähnchenbrust	11,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Mezzelune Ricotta-Waldpilz/ Ricotta Käse/San Daniele Schinken/Parmesanschaum	16,50
Scampi Pfännchen/Chili/Knoblauchchips/Olivenöl/ Röstbrot	16,90
Mediterraner Vorspeiseteller/San Daniele Schinken/ Felino Salami/Champignons in Balsamico/Thunfisch Salat/ Schafskäse/usw.	18,50
Sushi-Rolle mit warmen Knuspergarnelen/Wakame/rosa Ingwer/Wasabi/zwei Dips	17,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch Sashimi Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	17,50
Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	16,50
Carpaccio vom US-Premium Beef/ Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	15,50
Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	14,50
Flammkuchen mit grünem und weißem Spargel/ Kochschinken/Hollandaise/Kartoffelchips	15,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	13,90
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	20,00
Bunter Salat mit spicy Hähnchenbruststreifen/ Chili/Kokosmilch/Obst	18,50

frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	19,50
Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	19,50
Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	19,50
Thai Curry scharf/ Garnelen/Basmatireis/Gemüse/ Obst/Chilifäden/	26,50
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Spargelrisotto/ frittiertes Rucola/Parmesan	26,50
Getrübete Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	24,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	19,90
Rosa gebratenes australisches Rinderfilet/Gorgonzola- Tomatenkruste/gebratene Gnocchi/Blattspinat	49,00
Ragout von der Rehkeule/Kartoffelknödel/Rosenkohl/ Preiselbeeren	29,50
Wiener Schnitzel vom Kalb/Kräuterkartoffelsalat/ Gurken-Sahne Salat/Zitrone	32,00
Kalbsschnitzel mit dem ersten Lintorfer Spargel/ Drillingskartoffeln/Butter oder Hollandaise	32,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Steakhouse Frites/ gehobelter Parmesan/frischer Trüffel	22,00
Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha(ca.300g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	32,00
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	36,50