

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

Erdbeercarpaccio mit frischem Joghurt Eis aus der Eismanufaktur Ghirloni Lintorf/Honig/süßes

Pesto/Knusperoliven 11,50

Erdbeertiramisu/Erdbeersalat mit Minze/Bourbon Vanille

Eis 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
Schaumiges Spargelsüppchen /Spargel­einlage/San Daniele-Blätterteigstange	9,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Steinpilz-Trüffel Ravioli /Salsiccia/getrocknete Tomaten/ Butter/Parmesan	14,50
Scampi Pfännchen /Chili/Knoblauchchips/Olivenöl/ Röstbrot	16,90
Mediterraner Vorspeisenteller /San Daniele Schinken/ Felino Salami/Champignons in Balsamico/Thunfisch Salat/ Schafskäse/usw.	18,50
Hühnchen-Gemüse Frühlingsrolle /Glasnudel-Wakame Salat/ Sweet Chilli Sauce	14,50
Gratinierter Grüner und weißer Spargel /kleiner Salat/ Kartoffelchips/San Daniele Schinken/Parmesan/ Hollandaise	16,50
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 zweierlei Fischfilet im Bärlauch-Tempura Teig/Remoulade/Sweet Chili Aioli	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
Spaghetti „AOP“/Frühlingslauch/Kräuter/Chili/ Knoblauch/Parmesan/Gambas	22,50
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
Irische Lammfilet/cremige Rosmarin Polenta/gebratener grüner Spargel	32,00
„Lintoner Spargel vom Schlüters Hof“ 500g Rohgewicht/Drillinge/Hollandaise oder zerlassene Butter/ wahlweise mit	22,50
Kalbsschnitzel aus dem Rücken	12,00
Filet vom Lachs auf der Haut gebraten	12,00
San-Daniele Schinken oder Klosterschinken	9,00
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