

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

Geeister Cappuccino/Kaffee Espuma/Kaffee Eis/

Pralinen 11,50

Hausgemachte Sorbet-Variation

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!!!

Gasthof



Gut Porz

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
Miso Ramen Suppe /Hühnchen/Pak Choi/Gemüse/Soja/ Shoyu Ei/Udonnudeln	11,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Cremige Burrata mit buntem Tomatensalat/Basilikum/ Bärlauch Crostini	15,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch, Sashimi Qualität Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/Rettich/ Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	17,50
Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken / zwei Dipps/Gurken-Wasabi Salat	17,50
Der neue Printjes Matjes /gebuttertes Schwarzbrot/ Rote Zwiebeln	12,50
Pfifferlings-Triangoli /gebratene Pfifferlinge/ Rahmsauce/Kräuter/Parmesan/knusprige Pancetta	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 Pfifferlingen /Lauch/San Daniele Chips	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
„Caesar Salad“ /Knuspergarnele/gebratene Hähnchenbrust/wachsweiches Ei/Parmesan Dressing	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
Gebratene Doradenfilet/Paprika Tomaten Ragout/ Drillingskartoffeln/Beurre Blanc/Parmesan	28,50
Filet vom Yellow Fin Thun (kurz angebraten) / Linguine/ Trüffelschaum/frisch gehobeltem Trüffel/grüner Spargel	32,50
Der neue Matjes/rote Zwiebeln/Speckböhnchen/ knusprige Bratkartoffeln	18,50
Irischer Lammrücken unter der Kräuterkruste/ mediterranes Risotto/Rispen tomate/Parmesan	32,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	19,90
Jägerschnitzel v. Iberico Schweinerücken/ gebratene Kräuterseitlinge und Waldchampignons/ knusprige Fritten/Wirsinggemüse/Rahmsauce	28,50
Feine ausgesuchte Pfifferlinge mit frischen Linguine/ Raumsauce/Kräuter/knusprige Pancetta	22,50
Getrübete Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	24,50
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