

Käse**Kleine Auswahl französischer Käse**

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst/kandierte Walnüsse 12,50

Dessert**Duett von weißer und brauner Mousse**

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis 11,50

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale 8,00

Blätterteig Pflaumen Törtchen frisch aus dem Ofen/

Bourbon Vanille Eis/geschlagene Sahne 11,50

Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen/halbgeschlagene

Sahne/Creme 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 12,50

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!!!



Hülensbergweg 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 |
| Karotte/Kokos/Ingwer Suppe /hausgemachte Gemüsefrühlingsrolle | 8,90 |
| Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing | 7,00 |
| Knuspriges Blutwurst-Apfel Päckchen /Wonnekraut/Rotwein Butter Sauce | 14,50 |
| 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 |
| Blutwurstcarpaccio /Honig Senfvinaigrette/ Marinierte Zwiebeln/Croutons/kleiner Salat | 14,50 |
| Mit Bergkäse gefüllte Kartoffel / im Ofen gebacken/ knusprige Pancetta/Tsatsiki/Salat | 14,50 |
| Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänzen/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan | 16,50 |
| Carpaccio vom US-Premium Beef / Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola | 16,50 |
| Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola | 14,50 |
| Flammkuchen mit Feigen /Ziegenfrischkäse/Walnüsse Honig | 15,50 |
| Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat | 14,00 |
| Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot | 20,00 |
| Couscous Salat Nafri /Harissa-Hähnchen/frittiertem Fetakäse/Salat Vinaigrette | 18,50 |
| Frisch gebackene Reibekuchen /zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercreme Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen | 21,50 |

| | |
|---|-------|
| Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade | 21,50 |
| Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette | 19,50 |
| Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Parmesan-Erbсен Risotto/Rispentomate/Beurre Blanc | 26,50 |
| Island Kabeljaufilet in Butter gebraten/Kartoffel- Flusskrebsschnecken/Hummersauce | 32,50 |
| Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel | 19,50 |
| Kalbsnieren süß sauer/sahniges Kartoffelpüree/Rote Beete Salat | 18,50 |
| Rosa gebratenes NZL-Rinderfilet/Rosa Pfeffer Sauce/Patata Fritas/Coleslaw Salat | 38,50 |
| Piccata vom Kalbsrücken (mit Parmesan panierte Kalbsschnitzel) getrüffelte | 28,50 |
| Nudeln/Zuckerschotenstroh/frischer Trüffel/Trüffeljus | |
| Cordon Bleu vom Kalbsrücken (mit Bergkäse und Kochschinken gefüllt) sahniges Kartoffelpüree/ Kohlrabi Gemüse | 32,50 |
| Getrüffelte Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm | 24,50 |
| Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrüffelte Hollandaise/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel | 22,50 |
| 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 |