

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
--	------

Lauwarmer Zwetschkenröster/Zimt Parfait/Schlagobers/

Knusperblatt	12,50
--------------	-------

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!!!



Hülsenbergweg 10, 40885 Ratingen – Lintorf
Tel. 02102 – 934080

Online Reservierung unter

* www.gutporz.de *

Dienstags und mittwochs

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
Klare Rinderkraftbrühe /Flädle/gebratene Maultasche/Gemüwestreifen/Rindfleisch/Schnittlauch	8,90
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Dreierlei vom Räucherlachs /Tatar/Räucherlachsquark/Rose/ Salat/kleine Reibekuchen	16,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch, Sashimi Qualität Nori-Pfeffer-Kruste/Wakamé-Algen/rosa Ingwer/Rettich/ Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	17,50
Sushi-Rolle mit warmer Knuspergamba /Wakame/rosa Ingwer/Wasabi/zweierlei Dip	17,50
Mezzalune gefüllt mit Walnuss-Feige /Ziegenfrischkäse/ Salbeibutter/San Daniele Schinken	16,50
„Unsere“ Carbonara /gebackenes wachswweiches Ei/Linguine Nudeln/knusprige Pancetta/Parmesan	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 Blutwurst /Apfel/Majoran/Zwiebel	14,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	14,00
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kaper/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	20,00
Bunter Salat /Yakitori-Spieße von der Hähnchenbrust/ zweierlei Saucen	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
Rotbarschfilet paniert und in Butter gebraten/klarer Kräuter-Kartoffelsalat/Trüffel/Remoulade/Gurkensalat	24,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	19,50
„Ärpel Schlaat“/ Kartoffel-Endivien Püree untereinander/ Kross gebratene Blutwurst der Metzgerei Schlösser/ Röstzwiebeln	18,50
Unsere Currywurst vom Kalb/fruchtig und spicy/Mango/ Röstzwiebeln/Patata Fritas/Mayo	18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ Kräuterkartoffelsalat/Gurken-Sahne Salat/Zitrone	32,50
Sauerbraten vom US-Beef/hausgemachter Apfelrotkohl/ Kartoffelknödel	28,50
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