

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
------------------------------------------------	------

-

Tiramisu classic /feines Creme Eis	11,50
-------------------------------------------	-------

Tarte Tatin (frisches Apfel-Blätterteig Gebäck)/Walnuss-Eis/Calvados Creme Fraîche	14,50
-------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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 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
Rapunzel Salat auf lauwarmem Kartoffeldressing/Bacon/ Croutons/Kartoffelsticks	10,50
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
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel/Honig/Salat/Trüffel	14,50
Flöns carpaccio/dünn aufgeschnittene Blutwurst in einer Senfvinaigrette/Zwiebel/Salat/Croutons	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 Gambas/Blattspinat/Kartoffelchips	16,50
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
Rotbarschfilet paniert und in Butter gebraten/klarer Kräuter-Kartoffelsalat/Trüffel/Remoulade/Gurkensalat	24,50
Spaghetti „AOP“/Frühlingslauch/Kräuter/Chili/ Knoblauch/Parmesan/Gambas	22,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	19,50
Hausgemachter Grünkohl/Bratkartoffeln/ Schinkenmettwurst von der Metzgerei Schlösser	19,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweibuttersauce	32,50
Getrübete Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	24,50
Maispouardenbrust/Rote Beete-Ziegenfrischkäse Teigtaschen/Kirschtomaten Sauce/Rucola	26,50
Rosa gebratene Kalbsleber/sahniges Kartoffelpüree/ Karamellierte Apfelscheiben/Gemüse/Röstzwiebeln	24,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel	22,50
Argentinisches Rumpsteak vom Label La Morocha(ca.280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	32,00
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	36,50