Jü+

Käse

Käseteller
Feigensenf/Schwarzbrot/Obst 14,00

Dessert

Duett von weißer und brauner Mousse
Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis 11,50
Hausgemachte Rote Grütze
Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale 8,50
Geeister Cappuccino/Kaffee Espuma/Kaffee Eis/
Pralinen 12,50
Erdbeercarpaccio mit frischem Joghurt Eis aus der Eismanufaktur Ghirloni Lintorf/Honig/süßes
Pesto/Knusperoliven 12,50
Hausgemachte Sorbet-Variation 7,00
Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille 7,00

Für den kleinen Hunger

Elsässer Flammkuchen klassisch/Speck/Zwiebeln 13,50

Beilagen

Portion Bratkartoffeln 5,00
Kräuterbutter 3,00
Portion Patata Fritas 5,00
Portion Patata Fritas Trüffel/Parmesan 8,00
Trüffelmayo

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	8,00
Schaumiges Spargelsüppchen/Spargeleinlage/San Daniele-Blätterteigstange	10,50
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Knusper-Thuna Sashimi Rolle im Nori Blatt gebacken/ zwei Dipps/Gurken-Wasabi Salat	18,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch, Sashimi Qualität Nori-Pfeffer-Kruste/Wakame-Algen/rosa Ingwer/Rettich/ Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	18,50
Scampi Pfännchen/Chili/Knoblauchchips/Olivenöl/ Röstbrot	18,00
Gebratene Jakobsmuscheln/getrüffelte Polenta/Trüffeljus/ frischer Trüffel/Parmesan	18.50
Gratinierter grüner und weißer Spargel/ Salat/Hollandaise/San Daniele Schinken	16,50
Rucola Wildkräuter Salat/Flusskrebsschwänze/ Feigen-Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	17,50
Carpaccio vom US-Premium Beef/ Flusskrebschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	18,50
Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	16,50
Flammkuchen mit Spargel/gekochtem Schinken/ Kartoffelchips	16,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	14,50
Tatar vom USA Premium Beef Sardelle/Kapern/Eidotter/Senf/Gurke/Zwiebel/ Landbrot	22,00
Couscous Salat Nafri/Harissa-Hähnchen/frittiertem Fetakäse/Salat Vinaigrette	18,50
Frisch gebackene Reibekuchen/zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercrème Fraîche/Senfsauce/Reibekuchen	22,50

Roastbeef (kalt) rosa gebraten Bratkartoffeln/Sauce Remoulade	22,50
Riesengarnelen Black Tiger Gambas in Café de Paris Dill/ Tomate/ Aioli/ gezupfter Blattsalat in Vinaigrette	22,50
Rotbarschfilet paniert und in Butter gebraten/klarer Kräuter-Kartoffelsalat/Trüffel/Remoulade/Gurkensalat	28,50
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Risotto mit grünem und weißem Spargel/Parmesan	29,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess-Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	21,50
Großmutters Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln/ Bratkartoffeln	22,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken/ Kräuterkartoffelsalat/Gurken-Sahne Salat/Zitrone/ Preiselbeeren	34,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweinbuttersauce	32,50
„Lintorfer Spargel vom Schlüters Hof"/500g Rohgewicht Drillinge/Hollandaise oder zerlassene Butter	24,50
wahlweise mit paniertem Kalbschnitzel aus dem Rücken Filet vom Lachs auf der Haut gebraten San Daniele oder Gekochter Schinken	14,50 12,50 10,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrüffelte Hollandaise/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel	24,50
Argentinisches **Rumpsteak** (ca.280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	34,00
Lammrücken unter der Kräuterkruste/Ratatouille Gemüse/ Gebratene Polentaschnitte/Kräuterjus/Parmesan	34,50