

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

„Unsere Crema Catalana“/hausgemachtes Himbeere

Butter Eis/Beerensalat/Knusperschale 12,50

Frische Erdbeeren mit karamellisierten Kürbiskernen

Bourbon Vanille Eis/halbgeschlagener Sahne/Kürbiskernöl 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 Dips/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
Pfifferling Ravioli /Parmesanschaum/frische Pfifferlinge/Tomate/San Daniele Würfel/Parmesan	16,50
Mediterraner Vorspeisenteller /San Daniele Schinken/ Eingelegtem Schafskäse/Grissini/Aioli/usw.	18,50
Rucola Wildkräuter Salat /Flusskrebsschwänze/ Feigen- Senf Dressing/Pesto/Pinienkerne/Parmesan	17,50
Carpaccio vom US-Premium Beef / Flusskrebsschwänze/ Honig-Senf Sauce/ Pinienkerne/ Schnittlauch/ Rucola	18,50
Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten rosa gebraten) Thunfisch-Creme/Tomate/Kapern/Rucola	16,50
Flammkuchen mit Pfifferlingen /Lauch/Tomate/San Daniele Chips	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
„Caesar Salad“ /Knuspergarnele/gebratene Hähnchenbrust/wachsweiches Ei/Parmesan Dressing	18,50
Frisch gebackene Reibekuchen /zarter Räucherlachs aus Norwegen/Kräutercreme 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
Filet vom Yellow Fin Thun (kurz angebraten) /Sesam Kartoffelpüree/Wasabi Schaum/grüner Spargel	34,50
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/Lachs Mezzalune/ grüner Spargel/Rispen tomate/Parmesan/Safranschaum	29,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	21,50
Unsere Currywurst vom Kalb Metzgerei Schlösser/Mayo/ fruchtig und spicy/Mango/Röstzwiebeln/Patata Fritas	19,50
„Ärpel Schlaat“/ Kartoffel-Endivien Püree/Kross gebratene Blutwurst (Metzgerei Schlösser) /Röstzwiebeln	19,50
Düsseldorfer Senfrostbraten/Zwiebel-Senf Kruste/ frische Röstzwiebeln/rahmiges Kartoffelgratin/ Speckbohne/Rotweinbutter sauce	32,50
Feine ausgesuchte Pfifferlinge mit frischen Linguine/ Rahmsauce/Kräuter/knusprige Pancetta	24,50
Knuspriges Backhendl von der Maispouardenbrust/ Kräuterkartoffelsalat/Gurken-Sahne Salat/Remoulade	24,50
Getrübte Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	26,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübte Hollandaise/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel	24,50
Argentinisches Rumpsteak (ca.280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	34,00
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	38,50