

Käse

Käseteller

Feigensenf/Schwarzbrot/Obst	14,00
-----------------------------	-------

Dessert

Duett von weißer und brauner Mousse

Cookie-Crumble/Himbeer-Butter Eis	12,50
-----------------------------------	-------

Hausgemachte Rote Grütze

Vanillesauce/Bourbon-Vanille Eis/Knusperschale	8,50
--	------

„Unsere Crema Catalana“/hausgemachtes Himbeere

Butter Eis/Beerensalat/Knusperschale	12,90
--------------------------------------	-------

Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofen/halbgeschlagene

Sahne/Creme Eis	14,50
-----------------	-------

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
Klare Rinderkraftbrühe /Flädle/gebratene Maultasche/Gemüwestreifen/Rindfleisch/Schnittlauch	8,90
Kleine Schüssel gezupfter Blattsalate mit Hausdressing	7,00
Sushi-Rolle mit warmen Knuspergarnelen /Wakame/ eingelegtem Ingwer/Wasabi/zwei Dips	18,50
Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch, Sashimi Qualität Nori-Pfeffer-Kruste/Wakame-Algen/eingelegtem Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	18,50
Scampi Pfännchen /Chili/Knoblauchchips/Olivenöl/ Röstbrot	18,00
Gebackene Bergkäsekartoffeln /knuspriger Speck/ Feldsalat/Tzatziki	16,50
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel /Honig/Salat/Trüffel	15,50
Crespelle mit Ricotta und Spinat /Tomatenragout/kleiner Salat	16,50
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 Camambert /Birne/Walnuss	16,50
Gebackener Ziegenkäse in Honig-Thymian Sud/ Blattsalat	14,50
Angemachtes Tatar vom USA Premium Beef, ca.160g/ Patata Fritas/kl. Salat	22,00
Bunte Salate /mit Hähnchenbruststreifen/Obst Chili/Kokosmilch	19,50

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	24,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet/süß-saure Belugalinsen/Drillingskartoffeln	28,50
Kurz gebratenes Yellow Fin Thuna Filet/Glasnudelsalat/ Wakame/Sesam/Shiitake Pilze	34,50
Piccata/kleine Kalbfleischschnitzel mit Parmesan paniert/ getrübelt Fiorelli/Kaiserschotenstroh/zweierlei Saucen/ frischer Trüffel/Parmesan	34,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	21,50
Hähnchen Cordon Bleu mit Käse und Kochschinken/ sahniges Kartoffelpüree/Rahmkohlrabi	32,50
Feine ausgesuchte Pfifferlinge mit frischen Linguine/ Rahmsauce/Kräuter/knusprigem Bacon	22,50
Medium gebratenes Rinderfilet/rosa Pfeffersauce/ Patata Fritas/Speckbohne/Rispe	40,00
Getrübelt Linguine auf Rindercarpaccio/Trüffel/ Pinienkerne/getrocknete Tomaten/Trüffelrahm	26,50
Bacon Barbecue Cheese Burger vom US-Beef grob gewolft/zweierlei Saucen/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan	24,50
Argentinisches Rumpsteak (ca.280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	34,00
Lamm Carré mit frischen Kräutern gebraten/ Keniabohnen/Kartoffelgratin/Rotwein-Butter Sauce	39,50