

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 9,50

Tiramisu classic/feines Creme Eis 12,50

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
Tom Ka Gai (Asia Kokos Hühnersuppe) Knuspergarnele/ Gemüsestreifen/Hähnchenbrust	11,90
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/ingelegtem Ingwer/ Rettich/Schlangengurke/Wasabi/ Sojasauce	18,50
Rapunzel Salat auf lauwarmem Kartoffeldressing/Bacon/ Croutons/Kartoffelsticks	10,50
Burrata Trüffel Ravioli/Trüffelrahm/San Daniele Schinken/frischer Trüffel/Parmesan	16,50
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse im Briochemantel/Honig/Salat/Trüffel	15,50
Geräucherte Entenbrust/Rapunzel Salat/Granatapfel- Himbeer Vinaigrette/karamellisierte Walnüsse	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 Kalbsbolognese/Tzatziki/Rucola/Parmesan	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
Herbstsalat mit knusprig gebratenem Gänsefleisch/ Äpfeln/Maronen/Majoran	29,50

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
Filet vom Yellow Fin Thun/getrübete Linguine/Trüffel/ getrocknete Tomaten/Pinienkerne/Trüffelrahm	34,50
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet/ Ravioli/grüner Spargel/Kirschtomaten/Bärlauch Sauce/Parmesan	31,50
Leckeres „Gänse-Gröstel“ in der Pfanne serviert/Majoran Gänsefleisch/Rosen-und Rotkohl/gebratene Knödel/Sauce	29,50
Filetpfanne/ Gebratene Filetstreifen/Prinzess- Bohnen/Bratkartoffeln/Speck & Zwiebel	21,50
Knusprige Gänsekeule (ca. 525g Rohgewicht) frisch aus dem Ofen/ Kartoffelklößen/hausgemachter Apfelrotkohl/ gefüllter Marzipan Bratapfel/Sauce	44,00
Feines Rehragout/Wildrahmsauce/Semmelknödel/ Rosenkohl/Preiselbeeren	32,50
Medium gebratenes Rinderfilet/rosa Pfeffersauce/ Patata Fritas/Speckbohne/Rispe	40,00
Hausgemachter Grünkohl/Bratkartoffeln/feine Schinken-Mettwurst von der Metzgerei Schlösser	21,50
Burger vom US-Beef grob gewolft/ italienischer Pancetta/getrübete Hollandaise/Patata Fritas mit gehobeltem Parmesan und frischem Trüffel	26,50
Argentinisches Rumpsteak (ca.280g) Kräuterbutter/Zupfsalat in Sauerrahm-Dressing	34,00
Lammfilet mit frischen Kräutern gebraten/Parmesan/ Mediterranes Risotto/Rotwein-Butter Sauce/	34,50