

Willkommen im Landgasthof Gut Porz

Mit Leidenschaft und Freude möchten wir Sie mit Gerichten begeistern, die von Herzen kommen und Menschen zusammenbringen.
Genießen Sie bei uns den Geschmack, den wir lieben.

Vorspeisen

Salat „Gut Porz“
Saisonale Blattsalate
sonnengereifte Tomaten | Rote Beete
karamellierte Nüsse | unser Hausdressing
Schüsselchen 06,50Eur
Vorspeise 14,50Eur

Tatar vom Eifler Wiesenrind
„ohne viel Gedöns“ | Senfkorn-Dip
fermentierter Pfeffer | Röstbrot
100g 19,90Eur
200g 29,90Eur

Cremiger Hummus
hausgemachte „Mixed Pickles“ | Wildkräuter
karamellierte Kerne | italienisches Olivenöl
12,90Eur

Crispy Garnelen
im Tempurateig | spicy Mayo
16,50Eur

Norwegischer Wildlachs
kalt geräuchert | Chili-Sesam-Marinade
Limetten-Ingwersud | Koriander
knuspriges Kartoffel-Stroh
18,50Eur

Mozzarella di Bufala
bunter Tomatengarten | Basilikum -Pesto
geröstete Pinienkerne
13,90Eur

Rheinisches Vitello
„wie Tonnato nur anders“
rosa Roastbeef-Scheiben kalt
Parmesan DOP | Senfkorn-Dip
16,50Eur

Matjes Tartar
grüner Apfel | Schalotte | Dill-Schmand
14,00Eur

Unsere Gerichte für die Tischmitte zum Teilen

Serrano Schinken 24 Monate gereift
dazu Aioli mit schwarzem Knoblauch
150g 18,00Eur

Salat „Gut Porz“
Saisonale Blattsalate
sonnengereifte Tomaten | Rote Beete
karamellierte Nüsse | unser Hausdressing
Große Schale 16,90Eur

Black Tiger Garnelen
Café de Paris Butter |
Koriander | Kirschtomate
½ Dutzend 18,00Eur / Dutzend 32,00Eur

Trüffelritten
Frischer Trüffel | Parmesan | Petersilie
15,50Eur



Pasta

Ravioli-Ziegenkäse
gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Rosmarin
„ohne viel Schnick Schnack“
Parmesan-Zitronen-Butter
27,50Eur

Trüffel-Pasta
Kräuterseitlinge | Trüffelschmelz
frischer Trüffel | Parmesan-Crunch
30,00Eur

Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

Filetspitzen vom Duroc-Schwein
Schupfnudeln | Dijonsenf-Sauerkraut
Rauchspeck | Petersilie
24,50Eur

Süßkartoffel-Curry **VEGAN**
Kichererbsen | geröstete Cashewkerne
Kokos-Joghurt | Koriander
18,90Eur

Bratwurstschnecke vom Eifler Schwein
Kartoffelstampf | Gurkensalat | Zwiebeljus
19,90Eur

Smash-Burger & Fritten
Rindfleisch Patty
mit Cheddar | Chili-Mayonnaise
Tomaten | Schmorzwiebeln
26,00Eur

Eifler Wildragout
handgemachte Krokette
Spitzkohl | „ein Klecks“ Preiselbeeren
26,50Eur

Immer mal was anderes, aber ausschließlich das was wir lieben.

Steak & Fisch

ca. 220g Filet
vom Iberico-Schwein
Portweinjus
34,00Eur

ca. 280g Kikok-Huhn
vom Paderborner Land
Portweinjus
29,00Eur

ca. 200g Rinderfilet
vom Eifler Rind
Portweinjus
40,00Eur

Catch of the Day
immer mal wieder was anderes
knusprig gebraten | Beurre Blanc
29,00Eur

Alle unsere Fleisch- & Fischgerichte
werden mit Thymian-Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse serviert.



Kindergerichte

Butter-Nudeln
mit Parmesan
8,50Eur

Nüdelchen
mit Tomatensoße
9,50Eur

Chicken Nuggets
mit Pommes
11,50Eur

Fischfilet
mit Drilligen
und Gemüse
12,50Eur

Dessert

“Gut Porz” Ofenschmarrn
Rhabarber-Kompott | Bourbon-Vanilleeis
14,50Eur

Affogato
cremiges Vanilleeis & bester Espresso
6,00Eur

Belgisches Schokoladen Mousse
frische Erdbeeren | Kaffee-Crumble
12,00Eur

Crème Brûlée
Tahiti-Vanille | Cassis Sorbet
12,50Eur

3erlei hausgemachte Sorbets
10,50Eur

Bergkäseselektion
Comté 18 Mon. | Gruyere | Allgäuer
dazu reichen wir Brot &
hausgemachten Feigensenf
13,50Eur

Über uns...

wir lieben, was wir tun - und möchten Ihnen im *Gut Porz* einen Ort schenken, an dem Sie abschalten und schöne Stunden mit lieben Menschen verbringen können. Geselligkeit und gutes Essen gehören für uns untrennbar zusammen - wie das Olivenöl zum Brot. Mit Leidenschaft geben wir täglich unser Bestes, um Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten. Danke von Herzen für Ihren Besuch bei uns!

Ihr Team vom *Gut Porz*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal



Spargelkarte

Vorspeisen

Spargelsüppchen

unsere leckere leicht gebundene Spargelcremesuppe, kommt mit etwas geschnittenem Spargel daher

Tässchen 6,00eur
Vorspeise 10,50eur

Bärlauchsüppchen

leicht aufgeschäumt mit feinen Spargelscheibchen

Tässchen 5,90eur
Vorspeise 11,50eur

Spargel & Mozzarella

marinierter grüner & weißer Spargel mit Mozzarella di Bufala Friseé-Salat, Amalfi Zitrone und gerösteten Pinenkerne

16,50eur

Hauptgerichte

Lintorfer Spargel vom Schlüters Hof

mit Drillingen I hausgemachter Hollandaise oder brauner Butter

23,50eur

Wahlweise dazu...

...getrüffelter Landschweinschinken

saftig, würziger Trüffelschinken aus der Region

100g

zzgl.

9,50eur

...Serrano Schinken

Gran Reserva, 24 Monate gereift

100g

10,50eur

...Medaillon vom Kalbsfilet

bestes Kalbsfleisch von der Peters Farm

150g

20,00eur

... Rinderfilet

vom Eifler Weiderind

200g

26,50eur

...Filet vom Iberico Schwein

unser Iberico kommt aus Portugal sowie Mittel- & Südspanien

220g

22,00eur

...Catch of the day

unseren Fisch beziehen wir von der Deutschen See und werden 3-4x pro Woche beliefert

18,50eur

Dessert

Frische Erdbeeren aus der Region mit Bourbon Vanilleeis

simpel und einfach lecker und wer möchte, bekommt den besten Eierlikör der Welt dazu

12,50eur

