

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
Normaler Teller 15,50Eur

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

Kopfsalat „wie bei Oma“
Sauerrahm-Dressing | Kräuter-Croûtons
Zwiebelchen | Schnittlauch
Schüsselchen 05,90Eur

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

Unsere Gerichte für die Tischmitte zum Teilen

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

Trüffelritten
Frischer Trüffel | Parmesan | Petersilie
15,50Eur

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

Ganzer Kopfsalat
mit Sauerrahm-Dressing
Kräuter-Croûtons | gepickelte Zwiebelchen
16,00Eur



Suppen

Hummer-Bisque
leicht aufgeschäumt
Fenchel | Dill
14,00eur

VEGAN
Karotten-Orangensuppe
hausgemachtes Schnittlauch-Öl
09,00eur

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

Frische Pasta „Spargel & Garnele“
gebratener weißer Spargel | 3 Black-Tiger Garnelen | Chili
Koblauch | Kirschtomate | Junglauch | Parmesan DOP
29,00eur

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

Würziges Hirsch-Gulasch
Handgemachte Quarkspätzle
Spitzkohl | „ein Klecks“ Preiselbeeren
26,50eur

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

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

Kindergerichte

Butter-Nudeln
mit Parmesan
8,50eur

Nüdelchen
mit Tomatensoße
9,50eur

Chicken Nuggets
mit Pommes
11,50eur

Spätzle
hausgemacht mit
Bratensoße
8,50eur



Hauptgerichte

ca. 250g Rumpsteak
vom Eifler Rind
Café de Paris Butter
36,00Eur

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

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

Knusprig gebratenes Zanderfilet
Beurre Blanc
29,00Eur

ca. 250g Filet
vom Iberico-Schwein
Portweinjus
34,00Eur

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

Dessert

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

Affogato
cremiges Vanilleeis & bester Espresso
6,00Eur

Rhabarber-Kompott
Bourbon-Vanilleeis | Honig-Crunch
12,00Eur

Crème Brûlée
Tahiti-Vanille | Blutorangen-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*



Unsere **Karfreitag** Speisekarte

Schon seit Jahrhunderten ist der Fisch das Symbol des christlichen Glaubens und die traditionelle Speise am **Karfreitag**. Wir möchten diese wertvolle Tradition mit Ihnen pflegen. In einer Zeit der Hektik laden wir Sie ein, bei uns einen Moment der Ruhe zu finden. Genießen Sie unsere sorgsam ausgewählten **Fischspezialitäten** als Zeichen der Wertschätzung für diesen besonderen Tag im Kirchenjahr.

Vorspeisen

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

Salat „Gut Porz“
Saisonale Blattsalate
sonnengereifte Tomaten | Rote Beete
karamellierte Nüsse | unser Hausdressing
Schüsselchen 06,50Eur
Normaler Teller 15,50Eur

Ceasar Salat
Romanosalat Herzen | Bio-Landei
Kräuter-Croûtons | Parmesan DOP
12,90Eur

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

Crispy Garnelen
im Tempurategie | spicy Mayo
16,50Eur

Cremiger Hummus
hausgemachte „Mixed Pickles“ | Wildkräuter
karamellierte Kerne | italienisches Olivenöl
12,50Eur

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

Suppen

Hummer-Bisque
leicht aufgeschäumt
Fenchel | Dill
14,00Eur

„Johannas“ Mediterran Fischsuppe
Fenchel | Olivencrouton | Sauce Rouille
Vorspeise 16,00Eur
Hauptspeise 30,00Eur



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

Frische Pasta Spargel & Garnele
gebratener weißer Spargel | 3 Black-Tiger Garnelen | Chili
Koblauch | Kirschtomate | Junglauch | Parmesan DOP
29,00Eur

Unsere Fischgerichte

Ganze Nordsee-Seezunge
ca. 450g | nach Müllerin Art
49,00Eur

Schollenfilet „Polnisch“
mit Semmelbrösel | Ei | Petersilie
32,90Eur

Filet vom Loup de Mer
ca. 220g
in mediterranen Kräutern gebraten
32,00Eur

Filet vom rheinischen Zander
Beurre Blanc
29,00Eur

Alle unsere Fischgerichte werden mit feinem Blumenkohl-Kartoffelstampf
und gebratenem grünem Spargel serviert.

Für Fleischliebhaber

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

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

Serviert mit gebackenen Thymian-Kartoffelscheiben
und leckerem Frühlingsgemüse.



Kindergerichte

Butter-Nudeln
mit Parmesan

8,50eur

Nüdelchen
mit Tomatensoße

9,50eur

Chicken Nuggets
mit Pommes

11,50eur

Spätzle
hausgemacht mit
Bratensoße
8,50eur

Dessert

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

Rhabarber-Kompott
Bourbon-Vanilleeis | Honig-Crunch
12,00eur

3erlei hausgemachte Sorbets
10,50eur

Affogato
cremiges Vanilleeis & bester Espresso
6,00eur

Crème Brûlée
Tahiti-Vanille | Blutorangen-Sorbet
12,50eur

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



O s t e r m e n ü

am Ostersonn- & Montag

Wir freuen uns darauf, die Ostertage gemeinsam mit Ihnen im Gut Porz zu verbringen.

Auch in diesem Jahr verwöhnen wir Sie mit einem raffinierten, mit viel Liebe zubereiteten Menü und der gewohnten Gastfreundschaft unseres Hauses.

Aufgrund der großen Nachfrage sind bereits viele Plätze reserviert. Daher empfehlen wir Ihnen, rechtzeitig zu reservieren, da nur noch wenige Plätze verfügbar sind.

An den Ostertagen sind wir wie gewohnt

von 12:00 bis 14:30 Uhr
sowie ab 17:00 Uhr für Sie da.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Reservierung und darauf, Sie bei uns im Gut Porz begrüßen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Gut Porz Team



Unser Menü

Marinierter Spargel aus Lintorf

dazu feldfrische Erdbeere | Büffelmozzarella
grünes Pfeffer-Pesto | Wildkräuter

oder

Bärlauchsüppchen

Garnelen-Gröstl

Perlhuhn-Brust „Supreme“ mit Frühlingstrüffel

Spitzkohl | hausgemachte Kroketten | gerahmte Morchel-Jus

oder

Irischer Lammrücken „rosa gebraten“ unter der Estragon-Kruste

grüner Spargel & Erbse | Gratin-Kartoffeln | Rosmarin-Jus

oder

Graupen-Risotto

Brunnenkresse-Gremolata | Frühlingsgemüse | Gemüsechips

Belgische Schokolade

Rhabarber | Himbeere

mit Lamm
mit Huhn
Veggi

p.P. 66,00eur
p.P. 59,00eur
p.P. 50,00eur

