

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.

Zum Start einen leckeren Aperitif...

	l	eur
Campari Soda oder O-Saft	0,20	9,50
Campari Bitter, Orange, Soda oder Orangensaft		
Aperol Spritz	0,20	9,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Sarti Spritz	0,20	9,50
Sarti, Prosecco, Soda, Limette		
Hugo	0,20	9,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		
Lillet Wildberry	0,20	9,50
Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wildberry, Soda		
Limoncello Spritz	0,20	9,50
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		

0% Alkohol und trotzdem Spaß im Glas

Wildberry Lime	0,20	7,50
Schweppes Wildberry, Limette, Soda		
Ingwer-Spritz	0,20	7,50
Schweppes Ginger B, Limette, Soda		
Gin Tonic	0,20	9,00
Siegfried Gin 0%, Limette, Thomas Henry Tonic		



GUT PORZ
LANDGASTHOF

Vorspeisen & Snacks

eur

Salat „Gut Porz“

Saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten,
Rote Beete, karamellierte Nüsse & Hausdressing

Schüsselchen 06,50
Vorspeise 14,50

Salat Ziegenkäse

mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenkäse an Kräutersalaten mit Roter Beete,
karamellisierten Nüssen & Hausdressing

16,50

Norwegischer Wildlachs

kalt geräuchert mit Chili-Sesam-Marinade, Limetten-Ingwersud,
Koriander & Kartoffelstroh

18,50

Tatar vom Eifler Wiesenrind

„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot
mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer

ca. 100g 19,90
ca. 200g 29,90

Vitello „Classico“

Rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern,
Kirschtomate & Öl-Rauke

16,50

Mozzarella di Bufala

bunte Tomaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkerne & Brotchips

13,90

Crsipy Garnelen

4 Black Tiger Garnelen in Tempurateig mit Spica Mayo & Koriander

16,50

Matjes Tatar

Auf Pumpernickel mit grünem Apfel, Schalotten & Kräuterschmand

14,00

Serranoschinken 24 Monaten gereift

mit Aioli von schwarzem Knoblauch

ca. 120g 16,50

Black Tiger Garnelen

mit Café de Paris Butter, Koriander & Kirschtomaten

½ Dutzend 18,50
1 Dutzend 32,00

Alle Vorspeisen & Snacks auch gerne zum Teilen in der Tischmitte.



Suppe

eur

Spargelsüppchen

Lecker und leicht gebunden mit Spargelragout

Tässchen

06,00

Vorspeise

10,50

Bärlauchsüppchen

Aufgeschäumtes Süppchen mit Bärlauch-Pesto

Tässchen

06,00

Vorspeise

10,50

Pasta

Gefüllte Capelli

Gefüllt mit Taleggio & frischen Kräutern & Erbsen,
cremigem Parma-Sud & Parmesan

26,50

Aglione e Olio e Peperoncino „pikant“

Spaghettini mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten,
Junglauch & Parmesan

17,50

Steaks, Geflügel & Fisch

Filet vom iberischem Landschwein

Mit Portweinjus

ca. 220g

34,00

Rinderfilet vom Eifler Wiesenrind

Mit Portweinjus

ca. 200g

40,00

Kalbsfilet von der Peter's Farm

Mit Portweinjus

ca. 150g

29,90

Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land

Mit Portweinjus

ca. 280g

29,00

Catch of the Day

Immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc

29,00

Alle Fleisch,- Geflügel- & Fischgerichte werden mit einem
Kartoffel-Thymiangratin & Frühlingsgemüse serviert.



Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

eur

Filetspitzen vom iberischem Landschwein Mit Schupfnudeln, Dijonsenf-Sauerkraut, Rauchspeck & Petersilie	26,50
Bratwurstschncke vom Eifler Schweinchen Mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & ABB Senf	19,90
Roastbeef „kalt“ Rosa gebraten mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade	24,50
Matjes „Hausfrauen Art“ Mit Bratkartoffeln & Salatbouquet	22,50
Smash Burger & Fritten Rindfleischpatty's mit Cheddar, Tomaten, Schmorzwiebeln & Chili-Mayonnaise	26,00
Graupen-Risotto Mit Rauchlachs, Kräuter-Schmand & Rucola	22,50
Irischer Lammrücken Mit Estragon-Kruste, Bohnengemüse, Kartoffel-Thymiangratin & Lammjus	35,50

Eigener Sauerteig, 24 Stunden geruht und danach knusprig gebacken.

Knusprige Pinsa mit Rauchlachs Mit Schmand, ausgebackenen Kapern & Öl-Rauke	19,90
Knusprige Pinsa „Elsässer Art“ Mit Crème Fraîche, Rauchspeck & Frühlingslauch	17,00



Spargel

		eur
Lintorfer Spargel vom Schlüters Hof		23,50
Mit Drillingen, hausgemachter Hollandaise oder brauner Butter		
Wahlweise dazu...		zzgl.
getröffelter Landschweinschinken	ca. 100g	9,50
Saftig, würziger Trüffelschinken aus der Region		
Serrano Schinken	ca. 100g	10,50
Gran Reserva, 24 Monate gereift		
Medaillon vom Kalbsfilet	ca. 150g	20,00
Bestes Kalbsfleisch von der Peters Farm.		
Filet vom Iberico Schwein	ca. 220g	22,00
Unser Iberico kommt aus Portugal sowie Mittel- & Südspanien.		
Catch of the day		18,50
Immer mal wieder ein anderer leckerer Fisch		

Kindergerichte

Butternudeln mit Parmesan	8,50
Ein echter Klassiker	
Nüdelchen mit Tomatensoße	9,50
Da freut sich die Waschmaschine	
Chicken Nuggets mit Pommes	11,50
Wie beim goldenen M nur BESSER	
Fischfilet mit Kartoffelchen & Gemüse	12,50
Was zum Groß & Stark werden	



Dessert

eur

„Gut Porz“ Ofenschmarrn

Mit Rhabarber-Kompott & Bourbon-Vanilleeis

14,50

Belgische Schokoladenmousse

Mit frischen Erdbeeren & Kaffee-Crumble

12,90

Crème Brûlée

Mit Cassis Sorbet

12,50

3erlei hausgemachte Sorbet

Pure Frische und 100% lecker

10,50

FrISChe Erdbeeren aus der Region

Simpel & lecker und mit cremigem Vanilleeis

Wer mag darf auch Eierlikör dazu genießen. Wir kommen mit der Flasche

12,50

Affogato

Schmelziges Vanilleeis & bester Espresso

6,00

Bergkäselektion

Comté 18 Mon., Gruyere, Allgäuer mit Brot & Feigensenf

12,50

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



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de