

# 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		

## Omas leckere Rinder-Roulade

in kräftiger Bratensoße geschmort | dazu in der Tischmitte  
fruchtiges Apfel-Rotkraut | frisches Marktgemüse | feine Kartoffelklöße

IMMER SONNTAGS  
28,50 p.P.

## 0% Alkohol und trotzdem Spaß im Glas

Wildberry Lime	0,20	8,00
Schweppes Wildberry, Limette, Soda		
Ingwer-Spritz	0,20	8,00
Thomas Henry Ginger Beer, Limette, Soda		
Gin Tonic	0,20	9,00
Siegfried Gin 0%, Limette, Thomas Henry Tonic		



# Vorspeisen & Snacks

		eur
<b>Salat „Gut Porz“</b>	Schüsselchen	06,50
saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten, Rote Bete, karamellisierte Nüsse & Hausdressing	Vorspeise	14,50
<b>Salat Ziegenkäse</b>		16,50
mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenfrischkäse an Kräutersalaten mit Roter Bete, karamellisierten Nüssen & Hausdressing		
<b>Norwegischer Wildlachs</b>		18,50
kalt geräuchert mit Chili-Sesam-Marinade, Limetten-Ingwersud, Koriander & Kartoffelstroh		
<b>Tatar vom Eifler Wiesenrind</b>	ca. 100g	19,90
„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer	ca. 200g	29,90
<b>Vitello „Classico“</b>		16,50
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern, Kirschtomate & Öl-Rauke		
<b>Mozzarella di Bufala</b>		13,90
bunte Tomaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkerne & Brotchips		
<b>Crsipy Garnelen</b>		16,50
4 Black Tiger Garnelen in Tempurateig mit Spicy Mayo & Koriander		
<b>Matjes Tatar</b>		14,00
auf Pumpernickel mit grünem Apfel, Schalotten & Kräuterschmand		
<b>Serranoschinken 24 Monaten gereift</b>	ca. 120g	16,50
mit Aioli von schwarzem Knoblauch		
<b>Black Tiger Garnelen</b>	½ Dutzend	18,50
mit Café de Paris Butter, Koriander & Kirschtomaten	1 Dutzend	32,00
<b>Trüffelriten</b>	Schüsselchen	9,00
Frischer Sommertrüffel mit Parmesan DOP & frischer Petersilie		

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



# Suppe

		eur
<b>Spargelsüppchen</b>	Tässchen	06,00
lecker und leicht gebunden mit Spargelragout	Vorspeise	10,50
<b>Bärlauchsüppchen</b>	Tässchen	06,00
aufgeschäumtes Süppchen mit Bärlauch-Pesto	Vorspeise	10,50

# Pasta

<b>Gefüllte Pasta</b>		26,50
handgemacht mit Taleggio & frischen Kräutern gefüllt, junge Erbsen, cremigem Parma-Sud & Parmesan DOP		
<b>Aglione e Olio e Peperoncino „pikant“</b>		17,50
Spaghettini mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten, Junglauch & Parmesan DOP		
<i>wahlweise mit 4 Black-Tiger-Garnelen</i>		29,50

# Steaks, Geflügel & Fisch

<b>Kotelett vom iberischem Landschwein</b>	ca. 300g	38,00
mit Portweinjus		
<b>Rinderfilet vom Eifler Wiesenrind</b>	ca. 200g	40,00
mit Portweinjus		
<b>Kalbsfilet von der Peter's Farm</b>	ca. 150g	29,90
mit Portweinjus		
<b>Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land</b>	ca. 280g	28,50
mit Portweinjus		
<b>Catch of the Day</b>		29,50
immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc		

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



# Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

	eur
<b>Filetspitzen vom iberischem Landschwein</b> mit Schupfnudeln, Dijonsenf-Sauerkraut, Rauchspeck & Petersilie	26,50
<b>Bratwurstschnecke vom Eifler Schweinchen</b> auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & ABB-Senf	19,90
<b>Roastbeef „kalt“</b> rosa gebraten mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln) dazu hausgemachte Remoulade	24,50
<b>Asia Lachs „Hot-Dog“</b> hausgemachte Lachsbratwurst, Brioche-Bun, Surimi-Sesam-Salat, süß-saurer Coleslaw, Röstzwiebeln & Japanische Fritten	22,50
<b>Irischer Lammrücken</b> unter der Estragon-Kruste, Bohnengemüse Kartoffel-Thymiangratin & Lamm-Jus	35,50
<b>Eigener Sauerteig, 24 Stunden geruht und danach knusprig gebacken</b> <i>auch ideal in der Tischmitte zum Snacken &amp; Teilen</i>	
<b>Knusprige Pinsa mit Rauchlachs</b> mit Crème Fraîche, ausgebackenen Kapern & Rucola	19,90
<b>Knusprige Pinsa „Elsässer Art“</b> mit Crème Fraîche, Rauchspeck & Frühlingslauch	17,00
<b>Smash Burger &amp; Fritten</b> Zwei Rindfleischpatty's mit Cheddar, Tomaten Schmorzwiebeln & Chili-Mayonnaise <i>wahlweise mit Trüffelritten</i>	26,00 29,50
<b>Matjes „Hausfrauen Art“</b> mit Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln & kleinem Salatbouquet	22,50



# Spargel

		eur
<b>Lintorfer Spargel vom Schlüters Hof</b>		23,50
Mit Drillingen, hausgemachter Hollandaise oder brauner Butter		
<b>Wahlweise dazu...</b>		zzgl.
<b>getrüffelter Landschweinschinken</b>	ca. 100g	9,50
saftig, würziger Trüffelschinken aus der Region		
<b>Serrano Schinken</b>	ca. 100g	10,50
Gran Reserva, 24 Monate gereift		
<b>Medaillon vom Kalbsfilet</b>	ca. 150g	20,00
bestes Kalbsfleisch von der Peters Farm.		
<b>Kotelett vom Iberico Schwein</b>	ca. 300g	26,00
unser Iberico kommt aus Portugal sowie Mittel- & Südspanien.		
<b>Catch of the Day</b>		18,50
immer mal wieder ein anderer leckerer Fisch		

## Kindergerichte

<b>Butternudeln mit Parmesan</b>		8,50
ein echter Klassiker		
<b>Nüdelchen mit Tomatensoße</b>		9,50
da freut sich die Waschmaschine		
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>		11,50
wie beim goldenen M nur BESSER		
<b>Fischfilet mit Kartoffelchen &amp; Gemüse</b>		12,50
was zum Groß & Stark werden		



**GUT PORZ**  
LANDGASTHOF

# Dessert

	eur
„Gut Porz“ Ofenschmarrn an Rhabarber-Kompott & Bourbon-Vanilleeis	14,50
Belgische Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren & Kaffee-Crumble	12,90
Crème Brûlée mit erfrischendem 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*

