

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
Salat „Gut Porz“	Schüsselchen	06,50
saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten, Rote Bete, karamellierte Nüsse & Hausdressing	Vorspeise	14,50
Salat Ziegenkäse		16,50
mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenfrischkäse an Kräutersalaten mit Roter Bete, karamellisierten Nüssen & Hausdressing		
Rauchlachs Törtchen		17,50
schottischer Rauchlachs mit Avocado-Tartar, Trüffel Crème Fraîche und Kartoffel-Trüffel-Chips		
Tatar vom Eifler Wiesenrind	ca. 100g	19,90
„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer	ca. 200g	29,90
Vitello „Classico“		16,50
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern, Kirschtomate & Öl-Rauke		
Mozzarella di Bufala		13,90
bunte Tomaten mit Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen & Brotchips		
Crsipy Garnelen		16,50
4 Black Tiger Garnelen in Tempurateig mit Spicy Mayo & Koriander		
Matjes Tatar		14,00
auf Pumpernickel mit grünem Apfel, Schalotten & Kräuterschmand		
Jamón Serrano 24 Monaten gereift	ca. 120g	16,50
mit Aioli von schwarzem Knoblauch		
Black Tiger Garnelen	½ Dutzend	18,50
mit Café de Paris Butter, Koriander & Kirschtomaten	1 Dutzend	32,00
Trüffelritzen	Schüsselchen	9,00
Frischer Sommertrüffel mit Parmesan DOP & frischer Petersilie		

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



Suppe

		eur
Blumenkohl-Kokossuppe VEGAN mit grünem Curry & Schnittlauch-Öl verfeinert	Tässchen Vorspeise	05,90 09,50
Rote Linsensuppe mit orientalischen Aromen & feinen Crevetten	Tässchen Vorspeise	06,00 10,50

Pinsa

Eigener Sauerteig, 24 Stunden geruht & danach knusprig gebacken
auch ideal in der Tischmitte zum Snacken & Teilen

Knusprige Pinsa mit Rauchlachs mit Crème Fraîche, ausgebackenen Kapern & Rucola		19,90
Knusprige Pinsa „Elsässer Art“ mit Crème Fraîche, Rauchspeck & Frühlingslauch		17,00

Steaks, Geflügel & Fisch

Filet vom iberischen Landschwein mit Portweinjus	ca. 280g	38,00
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	28,50
Catch of the Day immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc		29,50

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



Pasta

Gefüllte Pasta 26,50

handgemacht mit Taleggio & frischen Kräutern gefüllt,
junge Erbsen, cremigem Parma-Sud & Parmesan DOP

Aglio e Olio e Peperoncino „pikant“ 17,50

Handgemachte Pasta mit frischem Knoblauch, Chili, Kirschtomaten,
Junglauch & Parmesan DOP

mit 4 Black-Tiger-Garnelen 29,50

Pasta Bolognese 19,50

Eine Bolognese aus Kalbsfleisch. Würzig abgeschmeckt,
mit frischer Pasta & Parmesan DOP

Kindergerichte

Butternudeln mit Parmesan 08,50
ein echter Klassiker

Nüdelchen mit Kalbsbolo 10,50
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



Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

	eur
Filetspitzen vom iberischem Landschwein mit Schupfnudeln, Dijonsenf-Sauerkraut, Rauchspeck & Petersilie	26,50
Bratwurstschnecke vom Eifler Schweinchen dazu Kartoffelstampf, kleiner Gurkensalat & Zwiebeljus	19,90
Asia Lachs „Hot-Dog“ hausgemachte Lachsbratwurst, Brioche-Bun, Surimi-Sesam-Salat, süß-saurer Coleslaw, Röstzwiebeln & Japanische Fritten	22,50
Roastbeef „kalt“ rosa gebraten dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & hausgemachte Remoulade	24,50
Knusprig ausgebackener Tofu VEGAN mit einem cremigen Süßkartoffelpüree, Ponzu-Sud und gebratener Aubergine	22,50
Matjes „Hausfrauen Art“ dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & kleinem Salatbouquet	22,50
Gebratene Blutwurst dazu Kartoffelstampf, Schmorzwiebel, ein kleiner Gurkensalat, kräftige Jus & Balsamico-Apfelspalten	24,90
Smash Burger & Fritten Zwei Rindfleischpatty's mit Cheddar, Tomaten Schmorzwiebeln & Chili-Mayonnaise <i>wahlweise mit Trüffelritten</i>	26,00 29,50



Dessert

	eur
Bergkäselektion Comté 18 Mon., Gruyère, Allgäuer mit Brot & Feigensenf	12,50
„Gut Porz“ Ofenschmarrn immer mal wieder ein anderes Kompott & Bourbon-Vanilleeis	14,50
Tiramisu Classico hausgemachte Tiramisu mit frischen Himbeeren	12,90
Crème Brûlée mit erfrischendem Passionsfrucht-Sorbet	12,50
3erlei hausgemachte Sorbet pure Frische & 100% lecker	10,50
Frische Feld-Erdbeeren dazu geblähtes Baiser & Zitronen-Crème	14,00
Affogato schmelziges Vanilleeis & bester Espresso	6,00
Holunderblüten-Sorbet mit prickelndem Prosecco angegossen	8,50

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

