

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...

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

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



Vorspeisen & Snacks

		eur
Salat „Gut Porz“	Schüsselchen	06,50
saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten, Rote Bete, karamellisierte 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 & Kartoffel-Trüffel-Chips		
Tatar vom Eifler Wiesenrind	ca. 100g	19,90
„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot	ca. 200g	29,90
mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer		
Vitello „Classico“		16,50
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern, Kirschtomate & Öl-Rauke		
Mozzarella di Buffala		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
Trüffelfritten	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	Tässchen	05,90
mit grünem Curry & Schnittlauch-Öl verfeinert	Vorspeise	09,50
Rote Linsensuppe	Tässchen	06,00
mit orientalischen Aromen & feinen Crevetten	Vorspeise	10,50

Pinsa

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

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

Steaks, Geflügel & Fisch

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

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



Pasta

eur

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



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

	eur
Filetspitzen vom Eifler Rinderfilet mit Bratkartöffelchen, Prinzess-Bohnen & Frühlingslauch	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	26,00
<i>wahlweise mit Trüffelfritten</i>	29,50



Dessert

		eur
Dessertwein, Österreich, Burgenland	0,375l	36,50
2020, Kracher, Beerenauslese, Zweigelt		
Bergkäselektion		12,50
Comté 18 Mon., Gruyère, Allgäuer mit Brot & Feigensenf		
„Gut Porz“ Ofenschmarrn		14,50
immer mal wieder ein anderes Kompott & Bourbon-Vanilleeis		
Tiramisu Classico		12,90
hausgemachte Tiramisu mit frischen Himbeeren		
Crème Brûlée		12,50
mit erfrischendem Passionsfrucht-Sorbet		
3erlei hausgemachte Sorbet		10,50
pure Frische & 100% lecker		
Geflämmter Baiser-Schaum		14,00
dazu Feld-Erdbeeren & eine leichte Zitronen-Crème		
Affogato		6,00
schmelziges Vanilleeis & bester Espresso		
Holunderblüten-Sorbet		8,50
mit prickelndem Prosecco angegossen „like a Hugo“		

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