

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	0,2	9,5
Campari Bitter, Orange, Soda oder Orangensaft		
Aperol Spritz	0,2	9,5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Sarti Spritz	0,2	9,5
Sarti, Prosecco, Soda, Limette		
Hugo	0,2	9,5
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette		
Lillet Wildberry	0,2	9,5
Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wildberry, Soda		
Limoncello Spritz	0,2	9,5
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	0,2	8,5
Schweppes Wildberry, Limette, Soda		
Ingwer-Spritz	0,2	8,5
Thomas Henry Ginger Beer, Limette, Soda		
Gin Tonic	0,2	10
Siegfried Gin 0%, Limette, Thomas Henry Tonic		



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Vorspeisen & Snacks

Vitello „Classico“ eur
16,9
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern,
Kirschtomate & Öl-Rauke

Salat Ziegenkäse 16,5
mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenfrischkäse an Kräutersalaten,
mit Roter Bete, karamellisierten Nüssen & Hausdressing

Zweierlei vom Edel-Schinken 15,9
Jamón Serrano 24 Monate & getrüffelter Kochschinken,
dazu hausgemachte Aioli & marinierte Kalamata Oliven

Hausgebeizte Makrele 18,5
hauchdünne Tranchen von der nordatlantischen Makrele,
mit gepickelter Gurke, Radieschen, Zitrus-Buttermilch & feinem Lauchöl

Tatar vom Eifler Wiesenrind ca. 100g 19,9
ca. 200g 29,9
„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot,
mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer

Trüffelfritten Schüsselchen 9
für die Tischmitte 18
Frischer Sommertrüffel,
mit Parmesan DOP & Petersilie

Wassermelone & Fetakäse 13,5
frische Wassermelone, original Fetakäse von der Insel Lesbos,
Ringelbeete, Limetten-Minz-Vinaigrette & geröstete Cashewkerne

Crsipy Garnelen 16,5
4 Black Tiger Garnelen in Tempurateig ausgebacken
mit Spicy Mayo & Koriander

Bretonische Jahrgangs Sardinen 18,5
2024 Millséimées in Olivenöl dazu reichen wir Röstbrot,
hausgemachte Aioli & marinierte Kalamata Oliven

Salat „Gut Porz“ Schüsselchen 6,5
Vorspeise 12,5
saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten,
Rote Bete, karamellisierte Nüsse & Hausdressing

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



Suppen

Blumenkohl-Kokossuppe VEGAN
mit grünem Curry & Schnittlauch-Öl verfeinert

Tässchen 5,9
Vorspeise 9,5

Kartoffel Cremesuppe
mit gebratenen Pfifferlingen

Tässchen 6
Vorspeise 10,5

Steaks, Geflügel & Fisch

Filet vom iberischen Landschwein
mit grüner Pfeffer-Rahmsoße

ca. 280g 38

Rinderfilet vom Eifler Wiesenrind
mit Schmorzwiebel-Jus

ca. 200g 40

Kalbsfilet von der Peter's Farm
mit Portweinjus

ca. 150g 29,9

Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land
mit Portweinjus

ca. 280g 28,5

Catch of the Day 29,5
immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc

Alle Fleisch,- Geflügel- Fischgerichte werden mit einem
Nussbutter-Kartoffelstampf & Sommergemüse serviert.

Pasta & Gnocchi

Getrübte Tagliarini 30
Tagliarini in leichter Trüffelrahmsoße,
mit gebratenen Pfifferlingen & frisch gehobeltem Sommertrüffel

Handgemachte Gnocchi 22,5
Rote Beete Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt,
mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Walnüssen



Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

	eur
Filetspitzen vom Eifler Rinderfilet mit Bratkartöffelchen, Prinzess-Bohnen & Frühlingslauch	26,5
Kotelett vom Seeteufel dazu Ratatouille-Gemüse, cremige Kräuter-Polenta & Granatapfeljus	32,9
Kalbstafelspitz nach „Wiener Art“ mit kräftigen Bouillonkartoffeln, frischer Petersilie & Meerrettichsoße	25,5
Ofenkürbis VEGAN im Ofen gebackener Hokkaido-Kürbis mit sautierten Pfifferlingen, Preiselbeeren & mariniertem Rucolasalat	21,9
Roastbeef „kalt“ rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & hausgemachte Remoulade	24,5
Smash Burger & Fritten zwei Rindfleischpatty's mit Cheddar, Tomaten, Schmorzwiebeln & Chili-Mayonnaise <i>wahlweise mit Trüffelfritten</i>	26 29,5

Tasting Menü

4 Gang Chefs Choice Menü, á la „Johanna Wille“ ein kreativer Auszug aus unserer Speisekarte immer mal wieder was anderes, lass dich überraschen..... NUR TISCHWEISE BESTELLBAR	55
--	----

Kindergerichte

Butternudeln mit Parmesan ein echter Klassiker	8,5
Chicken Nuggets mit Pommes wie beim goldenen M nur BESSER	11,5
Kleiner Cheese Burger mit Fritten, Ketchup & Mayo	14,5



GUT PORZ
LANDGASTHOF

Dessert

eur

Dessertwein, Österreich, Burgenland
2020, Kracher, Beerenauslese, Zweigelt

0,375l

36,5

Manufaktureis

je Kugel

3,9

100% natürliche Zutaten | 100% echt | 100% lecker

EISSORTEN

Salzkaramell-Cheesecake
Schokoladen-Brownie
Indische-Mango VEGAN

Madagaskar-Vanille
Joghurt-Waldbeere
Virgin-Mojito VEGAN

Apfel-Tartelette

14,5

heiß serviert, dazu Madagaskar-Vanilleeis

Tiramisu „Classico“

12,5

hausgemachte Tiramisu mit frischen Himbeeren

Crème Brûlée

12,9

mit erfrischendem Mango-Sorbet

Affogato

6,5

schmelziges Vanilleeis & bester Espresso

Limetten-Minz-Sorbet

8,5

mit prickelndem Prosecco angegossen „like a Mojito“

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*



www.gutporz.de

GUT PORZ
LANDGASTHOF