

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
Schweppes Wildberry, Limette, Soda		
Ingwer-Spritz	0,2	8
Thomas Henry Ginger Beer, Limette, Soda		
Gin Tonic	0,2	9
Siegfried Gin 0%, Limette, Thomas Henry Tonic		



Vorspeisen & Snacks

		eur
Vitello „Classico“		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
„ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot	ca. 200g	29,9
mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer		
Trüffelfritten	Schüsselchen	9
Frischer Sommertrüffel	für die Tischmitte	18
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
saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten,	Vorspeise	12,5
Rote Bete, karamellierte 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 Salzeibutter geschwenkt
mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Walnüssen



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

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 mit Madagaskar-Vanilleeis

Tiramisu „Classico“

12,9

hausgemachte Tiramisu mit frischen Himbeeren

Crème Brûlée

12,5

mit erfrischendem Mango-Sorbet

Affogato

6

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