

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
28,90 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

		eur
Vitello „Classico“		17,5
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern, Kirschtomate & Öl-Rauke		
Salat Ziegenkäse		14,9
mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenfrischkäse an Kräutersalaten, mit Roter Bete, Birne, Nüssen & Hausdressing		
Die kleine Vesper		16,5
Jamón Serrano 24 Monate, mediterranes Grillgemüse, marinierte Kalamata Oliven & hausgemachte Aioli		
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		
Ofen-Kürbis ...sehr, sehr lecker...		14,5
lauwarmer Hokkaido-Kürbis mit echtem Fetakäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfelkernen & Kräutersalat		
Crsipy Garnelen		16,9
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

Hokkaido Kürbissuppe VEGAN

mit steirischem Öl & karamellisierten Kernen

Tässchen
Vorspeise

eur

5,9

9,5

Kartoffel Cremesuppe

mit gebratener Chorizo

Tässchen
Vorspeise

6

10,5

Steaks, Geflügel & Fisch

Filet vom iberischen Landschwein

mit grüner Pfeffer-Rahmsoße

ca. 250g

38

Rinderfilet vom Eifler Wiesenrind

mit Schmorzwiebel-Jus

ca. 200g

40

Kalbsfilet von der Peter's Farm

mit Portweinjus

ca. 150g

30

Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land

mit Portweinjus

ca. 280g

29

Catch of the Day

immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc

30

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

Pasta & Gnocchi

Getrübte Tagliarini

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

30

Handgemachte Gnocchi

Rote Beete Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt,
mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Walnüssen

22,5



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Unsere aktuellen Lieblingsgerichte

	eur
Filetspitzen vom Duroc Schwein mit Bratkartöffelchen, Prinzess-Bohnen & Frühlingslauch	26,5
Schlemmer Filet à la Bordelaise „hausgemacht“ dazu ein kleiner Gurkensalat & Butter-Drillinge in der Schale	29,5
Würziger Wurzeleintopf & Däumelinge bunte Wurzeln in kräftiger Brühe mit echten Ratinger Däumelinge	19,5
Linsen-Curry-Pie heiß serviert, an Süßkartoffelcreme, Wildkräutern & Minz-Joghurt	23
Roastbeef „kalt“ rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln & hausgemachte Remoulade	24,9
Smash Burger & Fritten zwei Rindfleischpatty's mit Cheddar, Tomaten, Schmorzwiebeln & Chili-Mayonnaise	26
wahlweise mit Trüffelfritten	29,9

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	58
--	----

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



Dessert

eur

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

0,375l

36,5

Manufaktureis

je Kugel 4

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

Mascarpone-Vanillecrème

12,5

geschichtet mit karamellisiertem Blätterteig & Zimt-Pflaumen

Crème Brûlée

12,9

mit erfrischendem Mango-Sorbet

Affogato „der geht immer...“

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*



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de