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	0,2	9,5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2	9,5
Sarti Spritz Sarti, Prosecco, Soda, Limette	0,2	9,5
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2	9,5
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beeren, Schweppes Wildberry, Soda	0,2	9,5
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,2	9,5

Omas leckere Rinder-Roulade

in kräftiger Bratensoße geschmort I dazu in der Tischmitte
fruchtiges Apfel-Rotkraut I frisches Marktgemüse I feine Kartoffelklöße

IMMER SONNTAGS
28,90 p.P.

0% Alkohol und trotzdem Spaß im Glas

Wildberry Lime Schweppes Wildberry, Limette, Soda	0,2	8,5
Ingwer-Spritz Thomas Henry Ginger Beer, Limette, Soda	0,2	8,5
Gin Tonic Siegfried Gin 0%, Limette, Thomas Henry Tonic	0,2	10

GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Vorspeisen & Snacks

		eur
Vitello „Classico“ rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern, Kirschtomate & Öl-Rauke		17,5
Salat Ziegenkäse mit Lavendelhonig gratinierter Ziegenfrischkäse an Kräutersalaten, mit Roter Bete, Birne, Nüssen & Hausdressing		14,9
Die kleine Vesper Jamón Serrano 24 Monate, mediterranes Grillgemüse, marinierte Kalamata Oliven & hausgemachte Aioli		16,5
Gebackenes Heringsfilet Filet vom Deutschen Hering knusprig ausgebacken, mit grüner Apfel-Vinaigrette, Dill-Schmand & Pumpernickel-Erde		16,9
Tatar vom Eifler Wiesenrind „ohne viel Gedöns“ auf Röstbrot, mit Senfkorn-Dip & fermentiertem Pfeffer	ca. 100g ca. 200g	19,9 29,9
Trüffelfritten Frischer Sommertrüffel, mit Parmesan DOP & Petersilie	Schüsselchen für die Tischmitte	9 18
Ofen-Kürbis ...sehr, sehr lecker... lauwarmer Hokkaido-Kürbis mit echtem Fetakäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfelkernen & Kräutersalat		14,5
Crsipy Garnelen 4 Black Tiger Garnelen in Tempurateig ausgebacken mit Spicy Mayo & Koriander		16,9
Bretonische Jahrgangs Sardinen 2024 Millséimées in Olivenöl dazu reichen wir Röstbrot, hausgemachte Aioli & marinierte Kalamata Oliven		18,5
Salat „Gut Porz“ saisonale Blattsalate, sonnengereifte Tomaten, Rote Bete, karamellisierte Nüsse & Hausdressing	Schüsselchen Vorspeise	6,5 12,5

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

GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Suppen

		eur
Hokkaido Kürbissuppe VEGAN mit steirischem Öl & karamellisierten Kernen	Tässchen Vorspeise	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

Getrüffelte Tagliarini Tagliarini in leichter Trüffelrahmsoße, mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel & Parmesan-Crunch	30
Handgemachte Gnocchi Rote Beete Gnocchi in Salbeibutter 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
Coq au Vin von der Maishähnchenkeule mit Wurzelgemüse, Champignons, Perlzwiebeln, knusprigem Speck, gebackenen Drillinge & kräftiger Schmorjus	28
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

GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Dessert

			eur
Dessertwein, Österreich, Burgenland			
2020, Kracher, Beerenauslese, Zweigelt	Fläschchen	0,375l	36,5
	Gläschen	0,1l	12

Karamellisierter Ofenschmarren a là „Gut Porz“ 14,9
dazu Madagaskar-Vanilleeis & hausgemachtes Kompott

Mascarpone-Vanillecrème 12
geschichtet mit karamellisiertem Blätterteig & Zimt-Pflaumen

Crème Brûlée 14
mit erfrischendem Mango-Sorbet

Affogato „der geht immer…“ 7
schmelziges Vanilleeis & bester Espresso

Limetten-Minz-Sorbet 8,5
mit prickelndem Prosecco angegossen „like a Mojito“

Manufaktureis je Kugel 4
100% natürliche Zutaten I 100% echt I 100% lecker

EISSORTEN

Salzkaramell-Cheesecake
Schokoladen-Brownie
Indische-Mango VEGAN
Madagaskar-Vanille
Joghurt-Waldbeere
Virgin-Mojito VEGAN

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