p.P. 44,00 €

GANS IN DER *Kiste*

GUT PORZ
LANDGASTHOF

WEIHNACHTSGENUSS FÜR ZU HAUSE – GANZ ENTSPANNT.

Sie möchten ein leckeres Gänseessen mit Familie und Freunden genießen, aber nicht den ganzen Tag in der Küche stehen? Wir bereiten alles für Sie vor – Sie vollenden Ihr Gänseessen mit wenigen Handgriffen zu Hause. So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt: gemeinsame Stunden mit Ihren Liebsten.

DAS IST IN DER KISTE

- Gänsekeule
- feines Rotkraut
- Kartoffelkiöße
- Maronen
- eine ordentliche Portion Gänsesoße

Alles sorgfältig vorbereitet in unserer umweltfreundlichen Kiste – inklusive einer ganz einfachen Anleitung zur Vollendung zu Hause.

SO EINFACH GEHT'S

1. **Bestellen**
   Bitte mindestens 48 Stunden vor Ihrem Wunschtermin bestellen.
2. **Abholen**
   Donnerstags bis Samstags ab 17:00 Uhr und Sonntags ab 12:00 Uhr.
3. **Zu Hause vollenden**
   Mit unserer einfachen Anleitung gelingt die Vollendung mit wenigen Handgriffen.
4. **Genießen**
   Zurücklehnen, anstoßen und Zeit mit Familie und Freunden genießen.

FÜR WEIHNACHTEN

Für Ihre Weihnachtsgans benötigen wir Ihre Bestellung bitte bis zum 17.12.2026.

Abholtag:
Am 23.12.2026 von 12:00 – 16:00 Uhr

Am liebsten per E-Mail:
info@gutporz.de

GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

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
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

Winterliche Rotwein-Kracher

2024 The Chocolate Block Vintage Matured I Swartland I Südafrika	0,15 0,75	13,5 60
2019 Primitivo Riserva Anniversario 62 I San Marzano I Apulien	0,15 0,75	12,5 56
2021 Nobile di Montepulciano DOCG La Braccesca I Toskana	0,15 0,75	11,5 54

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

Vitello „Classico“, 18,5€
rosa gegarter Kalbsrücken, Tuna-Crème, knusprige Kapern,
Kirschtomate & Öl-Rauke

Geflämmter Lauch, 16€
bei geringer Hitze gebacken & geflämmt
an einer milden Limetten-Mayo mit Sesam-Crumble & Miso-Sud

Gänsestopfleber Pastete, 22€
mit jungem Feldsalat, karamellisierter Apfel & geröstetem Brioche
„Happy Foie“ wird in einem innovativen Verfahren hergestellt, bei dem die natürliche Leber erst nach dem Ableben der Tiere mit hochwertigen Bio-Fetten veredelt wird. Dieses Verfahren bewahrt die feine Textur und den unvergleichlichen Geschmack

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

Trüffelfritten, Schüsselchen 9,5€ I für die Tischmitte 18€
Frischer Wintertrüffel,
mit Parmesan DOP & Petersilie

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

Kopfsalat „wie bei Oma“, Schüsselchen 6,5€ I für die Tischmitte 17,5€
Sauerrahm-Dressing, Kräuter-Croûtons,
gepickelte Zwiebelchen & Schnittlauch

Suppen

Schwarzwurzelsüppchen, Vorspeise 12€ I Tässchen 6€
mit Apfel-Balsamico-Reduktion

Consommé von der Gans, Vorspeise 14€ I Tässchen 7€
mit Steinpilz-Ravioli & Gemüse Julienne



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Gans, ganz lecker...

Ofenfrische & knusprige Gänsekeule, 44€
Frisch aus dem Ofen wird unsere Gänsekeule mit karamellisiertem Rotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und dem allerwichtigsten, unserer mit Liebe gekochten und reduzierten Gänse-Jus serviert. Wir lieben es!!!

Wahlweise mit
Maronen in Orangen-Butterfond **oder** Bratapfelkompott
oder auch ***beides*** *zzgl. 3€*

Tasting Menü

4 Gang Chefs Choice Menü, á la „Johanna Wille", 60€
ein kreativer Auszug aus unserer Speisekarte
immer mal wieder was anderes, lass dich überraschen.....

NUR TISCHWEISE BESTELLBAR

Steaks, Geflügel & Fisch

Kikok-Huhn aus dem Paderborner Land, ca. 280g, 32€
mit Pfefferrahm-Soße

Eifler Hirschrücken, ca. 200g, 38€
mit Preiselbeer-Jus

Rinderfilet vom Eifler Wiesenrind, ca. 200g, 40€
mit Portwein-Jus

Catch of the Day, 30€
immer mal wieder was anderes. Knusprig gebraten mit Beurre Blanc

Alle Fleisch,- Geflügel- Fischgerichte werden mit einem Thymian-Kartoffelgratin & winterliche Gemüseselektion serviert.



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

Lieblingsgerichte, Pasta & Co.

Pasta Garnele, 32€
frische Pasta in einem leichten Hummersud
3 Black-Tiger-Garnelen & fein gehobeltem Fenchel

Pasta Brasato, 28€
gefüllte Pasta, an Ragout vom Rinder-Brasato
in kräftiger Schmorsoße, mit Gremolata & Parmesan DOP

Filetspitzen vom Duroc Schwein, 26,5€
im Pfännchen serviert, mit Bratkartöffelchen, Prinzess-Bohnen,
Frühlingslauch & Pfefferrahmsoße

Rheinisches Zanderfilet, 29,5€
auf der Haut gebraten mit Beurre Blanc
an einem Rahmsauerkraut, Belugalinsen & toskanischem Pancetta

Rinderschmorbraten, 28,5€
Münsterländer Schaufelstück in kräftiger Rotweinsoße
dazu gebratene Polenta-Schnitte, Kräuterseitlinge & Topinambur

Linsen-Curry-Pie VEGAN, 24€
heiß serviert, an Süßkartoffelcreme, Wildkräutern & Minz-Joghurt

Roastbeef „kalt“, 26,5€
rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
& hausgemachte Remoulade

Kindergerichte

Butternudeln mit Parmesan, 8,5€
ein echter Klassiker

Chicken Nuggets mit Pommes, 11,5€
wie beim goldenen M nur BESSER

Fischstäbchen, 10€
mit Fritten & Remoulade



GUT PORZ
LANDGASTHOF

www.gutporz.de

DESSERT

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

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

Valrhona Schokoladen-Brownie, 12€
mit Glühweinbirne, Vanillekipferl-Crumble & Spekulatiuseis

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

Bratapfel
Schokoladen-Brownie
Indische-Mango VEGAN
Madagaskar-Vanille
Spekulatius
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