

Vorspeisen

-Starters -

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Grießklößchen

-Fresh vegetable bouillon with semolina dumplings -

4,90 €

Honigmelonenschiffchen

mit Serranoschinkensegel und frisch gehobeltem Parmesansturm

-honeydew melon with serrano ham and parmesan cheese

6,50 €

Rosmarin – Walnuss - Honigziegenkäse

auf Carpaccio von Roter Bete und knackigen Blattsalaten

*Goat's cheese with rosemary, walnut and honey on a carpaccio of beetroot
and salad-*

8,50 €

Frutti di Mare Cocktail

auf Salat und Schwarzbrot im Weinglas

-Frutti di Mare salad with wholemeal bread -

9,50 €

Salate

-Salads-

Apfel - Möhrensalat

mit Putenbrustwürfeln

-Apple – carrot salad with cubed turkey breast-

7,90 €

Tomaten - Mozzarella Salat

auf Knoblauch–Zwiebelbaguette und Rucola

-Tomato–mozzarella salad with garlic-onion bread and rocket-

11,90 €

Tortilla Wrap

mit Hähnchenbrust und Ratatouille gefüllt

-Wrap filled with chicken breast and ratatouille -

13,50 €

Caesar Salat

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Tomatenwürfeln

und knusprigen Putenbruststreifen

-Caesar salad with parmesan dressing, tomato and turkey breast -

15,90 €

Hauptgänge

-Main courses-

Putensteak „Florenz“

auf Rahmspinat und Tagliatelle

-Turkey steak "Florence" with spinach and pasta -

19,50 €

Rumpsteak

auf geschmorten Zwiebeln und Champignons,

und Folienkartoffel mit Kartoffelcreme

*-Rumpsteak with braised onions and mushrooms, baked potato and
potatocreme-*

25,50 €

Grillplatte „De Poort“ für 2 Personen

Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef, Putenbrust und Bifteki,

Speckbohnen, Grilltomaten, Bratkartoffeln, Pommes Frites,

Sauce Hollandaise und Pfeffersauce

-grill plate "De Poort" for 2 people,

Medallions of pork, roast beef, turkey and bifteki,

Green beans and bacon, grilled tomato, baked potato, French fries,

Hollandaise sauce and pepper sauce-

44,90 €

Hauptgänge

-Main courses-

Hähnchen - Limettencurry

mit Möhren, Feldsalat, Frühlingszwiebeln und Basmatireis

-Chicken–lime curry with carrots, spring onions, salad and rice -

18,90 €

Tafelspitz

mit Meerrettichsauce, glacierten Möhren und Salzkartoffeln

-Tafelspitz (boiled beef) with horseradish sauce, carrots and boiled potatoes-

19,90 €

„Schlemmerpfanne – De Poort“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute

mit Sauce Hollandaise,

Bratkartoffeln und grünen Bohnen mit Speck

-Medallions of beef, pork and turkey served in a frying pan

with hollandaise sauce, fried potatoes, green beans and bacon -

23,90 €

Hauptgänge

- Main courses -

Medaillons vom Schweinefilet

auf Speck- Rahmwirsing und Schmorkartoffelecken

-Medallions of pork with bacon – savoy and braised potatoes-

21,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Beilagensalat

-Schnitzel (pork cutlet) “Vienna style” with French fries and salad

19,90 €

Zigeunersauce

-Spicy red pepper sauce-

2,90 €

Jägersauce

-Mushroom sauce-

2,90 €

„Holsteiner Art“

mit Speck – Zwiebelwürfeln und Spiegelei

-With bacon, onions and fried egg-

4,00 €

Hauptgänge

- Main courses -

Matjesfilet

mit Zwiebelstreifen und Schwarzbrot

-Soused herring with onion stripes and wholemeal bread-

9,50 €

Gedünstete Zanderfiletmedaillons

auf geschmorter Gurke, Röstzwiebel-Kartoffelpüree

und zerlassener Butter

*-Pikeperch with braised cucumber, mashed potatoes with roasted onions
and melted butter-*

15,50 €

Gebratene Rotbarbenfilets

auf sautierter Pasta mit Eismeergarnele und Cherrytomaten

-Red mullet with pasta, shrimps and small tomatoes-

22,90 €

Vegetarisch
-Vegetarian-

Tagliatelle

in Brokkoli - Sahnesauce
-Tagliatelle with creamy broccoli sauce-

8,50 €

Kartoffel-Gemüsegratin

mit Mozzarella gratiniert
-Potatoes and vegetables au gratin mozzarella -

13,50 €

Tortelloni

mit Ricotta gefüllt, Arrabiatasauce Rucola
und frisch gehobeltem Parmesan
-Pasta filled with ricotta, sauce "Arrabiata" rocket and parmesan-

14,90 €

Desserts

-Dessert-

Waldbeerenquark mit Schokoladenmüsli

-Wild berries quark with chocolate cereals-

6,50 €

Orangen – Minz-Joghurtbecher

Frische Orangenfilets im Glas mit süßem Joghurt und Minze
-orange – mint yoghurt-

7,90 €

Süße Schupfnudeln

mit Mohn und Apfelkompott
-Sweet finger noodles with poppy seeds and apple sauce-

8,90 €