



Suppen
-Soups -

Zwiebelsuppe
mit Käsestange

-Onion soup with puff pastry cheese stick-
R,N,A,C,H

6,90 €

Tomatencremesuppe
mit Gin - Sahne

-Tomato soup with gin – cream-
N,J

5,50 €



Vorspeisen & Salate
-Starters & Salads-

Gemischter Beilagensalat
mit Hausdressing
-Mixed salad with dressing-
J

5,00 €

Kleines Bauernrösti
mit Räucherlachs und Rührei
-Small hash browns with smoked salmon and scrambled eggs
J,C,N,A

7,90 €

Großer gemischter Salatteller
mit Putenbruststreifen und Balsamico
-Mixed salad with turkey stripes and balsamico-
J,S,E

14,90 €



Hauptgänge

-Main courses-

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

-Rumpsteak with herbal butter and French fries-

R,J

19,90 €

Bauernpfanne

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Speck und Ei

-Farmer pan with roasted potatoes, onions, bacon and egg –

S,C

14,90 €

Putengeschnetzeltes

mit Estragonsauce, Reis und Brokkoli

-Turkey stripes with tarragon sauce, rice and broccoli-

J,G,N

15,50 €



Hauptgänge *-Main courses-*

Schlemmerpfanne – „De Poort“

Medallions 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 –

S, R, G, J, A, I

22,90 €

Filetspitzen vom Schwein

mit Champignonrahmsauce und Spätzle

-Pork filet stripes with mushroom sauce and spaetzle-

A, C, J, S

18,50 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

-Escalope “Vienna Style” with French fries-

S

14,90 €



Hauptgänge

- Main courses -

Lachsfilet mit Dijon – Senfsauce

auf Julienne Gemüse und Reis

- Salmon filet with Dijon – mustard sauce, vegetables and rice -

A, F, J

18,50 €

Klassischer Heringsstip

mit Bratkartoffeln

- Herring in a creamy sauce with roasted potatoes -

F, J, C

9,90 €

Vegetarisch

- Vegetarian -

Ofenkartoffel

mit Kräuterquark und Salatbouquettes

- Baked potato with herbal quark and salad -

G, J

8,50 €

Käsespätzle

mit Pilzen

- Cheese spaetzle with mushrooms -

J, G, C, A

8,50 €



Desserts

-Dessert-

Rote Grütze

mit Vanille Eis

-Red fruit jelly with vanilla ice cream-

J

4,90 €

Mousse von dunkler Schokolade

und frischem Obst

-Dark Chocolate mousse with fresh fruits-

J,E,I,C,A

5,90 €