

## Willkommen im Restaurant de Portier

Auf unserer Speisekarte finden Sie vegetarische, Fisch- und Fleischgerichte. All unsere Gerichte sind hausgemacht, das ist uns sehr wichtig.

---

## Weinkarte und Weinlokal

Unsere Weinkarte enthält ein raffiniertes Angebot von spezialisierten Importeuren.

Ein dieser Importeure sind wir selbst. Unter dem Namen **Women on Wine** importieren Simone und Francien besondere österreichische Weine. Sie können bei uns genießen vom frischen Grünen Veltliner, mächtige Weine aus Blaufränkisch, und sehr sanfte edelsüße Weine. Österreichische Weine sind exklusiv, rein und authentisch.

Women on Wine

Auch ist Restaurant de Portier angeschlossen bei **QV-Select**. QV-Select bietet Wein vom hohen Niveau aus den klassischen und neueren Weinbaugebieten, sorgfältig selektiert bei kleinen Produzenten.

Die österreichischen Weine von Women on Wine und die Weine aus der QV-Selektion sind nicht in den Läden zu bekommen, nur in unserem Weinlokal.



## Weinbegleitung

Bei den verschiedenen Teilen des Menüs, und bei allen weiteren Gerichten unserer Speisekarte, haben wir einen begleitenden Wein für Sie ausgesucht. Die Anzahl der Gläser oder Gläschen können Sie selbst bestimmen.

|                       |                       |         |
|-----------------------|-----------------------|---------|
| <b>Weinbegleitung</b> | Ein kleines Glas..... | € 4,25  |
|                       | Ein Glas.....         | € 7,50  |
|                       | Eine Flasche.....     | € 42,00 |
|                       | Ein Glas Süßwein..... | € 8,50  |

---

## Private dining

Unser Weinlokal im ersten Stock kann auch genutzt werden für private Treffen, ein gemütliches Getränk oder Lunch. Der Raum bietet Platz an maximal 10 Personen.

Die Vide neben der Bar können sie reservieren für Lunch oder Diner, und bietet Platz an maximal 16 Personen.

Für größere Gruppen können Sie auch das ganze Restaurant buchen.

---

## Menüs

|              |  |         |
|--------------|--|---------|
| <b>Lunch</b> | <b>Montage bis Freitag 12.00 bis 17.00</b> |         |
|              | <b>Sonntag 13:00 bis 17.00</b>             |         |
|              | Zwei Gänge Menü.....                       | € 33,00 |
|              | Drei Gänge Menü.....                       | € 42,00 |
| <b>Diner</b> | <b>Montage bis Sonntag ab 17:30</b>        |         |
|              | Vier Gänge Überraschungsmenü.....          | € 55,00 |
|              | Fünf Gänge Überraschungsmenü.....          | € 65,00 |
|              | Sechs Gänge Überraschungsmenü.....         | € 75,00 |

Alle Menüs sind auch vegetarisch zu bekommen. Unsere Gerichte können Allergene enthalten.  
Wir passen uns natürlich gerne an Ihre persönliche Wünsche oder Allergien an.  
Die letzte Küchenbestellung Lunch ist um 14:30, Diner um 21:00.

## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Fines Claires</b> , pro Stück.....  | € 3,00  |
| <b>Törtchen</b> .....  | € 15,00 |
| Törtchen mit gesalzenen Haselnüssen, Wiesen-Ziegenkäse, Feigen-Senf-Mousse, süße rote Zwiebeln und schaumige Soße von Rote Bete, Crème de Cassis und Rotweinessig                      |         |
| <b>Steinpilze</b> .....  | € 18,00 |
| Steinpilze-Extrakt mit Rosmarin und Knoblauch, Sellerie mit Haselnussöl, Birnen- und Blauschimmelkäse Bällchen, Buchenpilz mit Trüffelschale und Rosinenbrotchips                      |         |
| <b>Scholle</b> .....   | € 18,00 |
| Eingelegtes Schollenfilet mit Apfelvinaigrette, Limoncello und Kürbis, Mandarinen-gel, Rettich mit holländische Garnelen und Spargel, Spargel in Kräutervinaigrette und Kräutersalat   |         |
| <b>Forelle</b> .....   | € 22,00 |
| Tartar von Forelle und Mousse von geräucherter Forelle, Aspik von orientalischer Brühe und grünen Kräutern, süßsaures Gemüse mit scharfer Mango und Soße von Karotte mit Limettenblatt |         |
| <b>Jakobsmuscheln</b> .....  | € 24,00 |
| Gebratene Jakobsmuscheln, Cannelloni von geräuchertes Fleisch mit Mousse von Jakobsmuscheln, Pilzenbavarois, Pastinaken, Rindermark, Vinaigrette von Krebstieren mit Curry und Combava |         |
| <b>Lamm</b> .....  | € 20,00 |
| Lammspastrami mit knuspriger Chorizo, in grünen Oliven-Tapenade marinierter Spargel, knusprige Kartoffeln, gelbe Karotte in Vadouvan, Erbsenpüree, und Paprikaperle                    |         |
| <b>Ente</b> .....  | € 22,00 |
| Terrine von Entenkeulen mit getrockneten Pilzen, in Curry marinierte Entenbrust, Aprikosenkompott, Ingwer und Fenchensahmen, Vinaigrette aus altem Soja und Zwiebelsirup               |         |

## Hauptgerichte (kleine Portion/normale Portion)

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| <b>Polenta</b> .....   | € 15,00 | € 20,00 |
| Gebratene Kräuterpolenta, scharfe Linsen mit Apfel, Apfelpüree, Rosmarinbrülée, Kürbisstrukturen und geräucherte Paprikasoße   |         |         |
| <b>Frühlingsgemüse</b> .....   | € 17,00 | € 22,00 |
| Frühlingsgemüse auf Couscous mit gelber Wurzel, Tandoori und Kiefernüssen, Chips von Trüffelkartoffel, Baba Ganoush und Beurre Noisette  |         |         |
| <b>Kabeljau</b> .....  | € 20,00 | € 26,00 |
| Gebratenes Kabeljaufilet, würzige Tintenfischringe, geräuchertes Kartoffelmousse, Chilischote, Karotte in Tomatenessig, Gurke mit Estragon, Selleriesauce und knusprige Tintenfischtinte |         |         |
| <b>Seeteufel</b> .....   | € 21,00 | € 28,00 |
| Gebratener Seeteufel mit Gremolata-Öl, eingelegten Muscheln, Püree von Kichererbsen, mit marinierten Sardellen gefüllte Kirschtomaten und Beurre blanc mit Kerbel                        |         |         |
| <b>Spanferkel</b> .....  | € 20,00 | € 26,00 |
| Leicht geräuchertes Spanferkelfilet mit Kräuterkruste, Zubereitungen von Mairüben, Karottenpüree mit Kümmel, Gewürzgurkengel, geröstete Zwiebeln und Rotweinessig                        |         |         |
| <b>Bresse Taube</b> .....  | € 21,00 | € 28,00 |
| Gebratenes Filet von Bresse Taube, Limburger Blutwurst, gebratene Topinambur mit Crunch und Öl von Pistazien, Kartoffeln in Trüfflessig, Himbeerpüree und eine eigene Soße mit Kakao     |         |         |
| <b>Rind</b> .....  | € 23,00 | € 30,00 |
| Rinder-Bavette mit knusprigem Spargel, Portobello in Trüfflessig, Jabugoham, Pommes Dauphine mit Ziegenkäse, Rettich mit Limette, und eine eigene Soße mit Limettenblatt                 |         |         |

## Nachspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Käse</b> .....  | € 16,00 |
| Verschiedene Sorten Käse, mit Nüsse-Früchtebrot  |         |
| <b>Kokos</b> .....   | € 14,00 |
| Kokos-Panna Cotta mit Limette, Ingwer-Eis, Lombok-Pfefferstreusel, getrocknete Banane, Mousse mit Sereh und Biskuitkuchen mit Palmzucker                       |         |
| <b>Pistazien</b> .....   | € 15,00 |
| Bombe aus Pistazienmousse mit Gelee aus Matcha-Tee, Apfelsorbet, Bonbon aus Joghurt mit Kamille, Karamelsauce, getrockneten Fenchelchips und Schokoladenkrümel |         |
| <b>Schokolade</b> .....  | € 17,00 |
| Schokoladen-Haselnuss Torte, Sanddornbeerenpüree, Nougatine, Ahornsirup, Meringue mit Mandeln, Haselnussbonbons und Olivenöl-Eiscreme                          |         |

## Kaffee und Tee

|   |        |
|---|--------|
| Verschiedene Sorten Kaffee und Tee mit was Süßes, ab..... | € 6,80 |
|---|--------|