

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.

Weinbegleitung	Ein kleines Glas.....	€ 4,50
	Ein Glas.....	€ 8,00
	Eine Flasche.....	€ 44,00
	Ein Glas Süßwein.....	€ 9,00

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 18 Personen.

Für größere Gruppen können Sie auch das ganze Restaurant buchen.

Menüs

Lunch (nur Menüs)

Montage bis Freitag ab 12:00 (Letzte Küchenbestellung Lunch 14:30)

Zwei Gänge Menü.....	€ 36,00
Drei Gänge Menü.....	€ 47,00

Diner

Montage bis Samstag ab 17:30 (Letzte Küchenbestellung Diner 20:30)

Vier Gänge Überraschungsmenü.....	€ 59,00
Fünf Gänge Überraschungsmenü.....	€ 69,00
Sechs Gänge Überraschungsmenü.....	€ 79,00

Alle Menüs sind auch vegetarisch zu bekommen. Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Wir passen uns natürlich gerne an Ihre persönliche Wünsche oder Allergien an.

Vorspeisen

Fines Claires , pro Stück.....	€ 3,40
Steinpilzen	€ 19,00
Crumble und Merengue von Steinpilzen mit braunem Buchenpilz, gebratene Kastanien, mariniertes Topinambur, Locken von Altem Amsterdam Käse, Bockbier Sabayon und knusprige Petersilien	
Linsen	€ 21,00
Salat von Beluga-Linsen und Schnittlauch-Mayonnaise, mit mariniertem Apfel, Kuchen von Apfel, Püree von roten Linsen, Aufstrich von Trüffelkäse, Pepita's, und Stiele und Sorbet mit Tandoori	
Lachs	€ 23,00
Eingelegter und miso-mariniertes norwegischer Lachs, Tuile mit japanischem 7-Gewürze-Pulver, süß-saures Gemüse, Yuzu-Gel und Vinaigrette aus Sake, Yuzu und Granatapfel	
Jacobsmuscheln	€ 26,00
Ceviche von Jakobsmuscheln mit geräucherter Forelle, Sojakaviar, Ingwer-Gel, Schwarzwurzeln, eingelegt mit Soja und Sesam, Wakame-Salat, Apfel in Jasmin, Dill-Öl und Vinaigrette	
Hummer	€ 29,00
Hummerschwanz und Sorbet von Hummer, Cannelloni von Erbsen und Hummersalat, Gribiche von Ei, Kapern und Petersilien, Karottenzubereitungen und schaumige Soße von Erbsen und Basilikum	
Huhn	€ 21,00
Terrine vom Bauernhof Huhn und Jabugoham, mariniertes Portobello, knusprige Geflügelrilette, Mousse von Nüssen und Mascarpone, Maispüree, Haselnussknusper und Sambai-Dressing	
Filet Americain	€ 24,00
Filet Americain von Wagyu, mit Heringkaviar, leicht geräucherter Quark, Crumble von Parmesan und Pinienkernen, Wachtel-Eigelb, Lardo, und Dressing von Champagne-essig und Wasabi	

Hauptgerichte (kleine Portion/normale Portion)

Flammkuchen	€ 17,00	€ 22,00
Flammkuchen mit Aprikosen, würzigen Blauschimmelkäse, Karotten- und Kürbisstrukturen, knusprige Kartoffelschalen, Lauch in Crème Fraîche, Kokossauce mit Indischem Lorbeer und Sereh		
Ravioli	€ 19,00	€ 25,00
Ravioli gefüllt mit Mascarpone, Morcheln und Ricard, mit Püree, Chips und Salat von Fenchel, Anis Crunch, Kartoffel im Estragon, und Morcheln-Sauce		
Brill	€ 22,00	€ 29,00
Gebackene Brill, Kartoffelpüree mit gelber Curry, grüne Bohnen, mariniertes Kohl, knusprige holländische Garnelen, Crème Fraîche, Bohnenjus und Serehschaum		
Seewolf	€ 24,00	€ 31,00
Pochierter Seewolf mit Kalbzunge und Aal, Salat von Kartoffeln mit Piccalilly, marinierte Kirschtomaten, Mozzarella mit Basilikum und Beurre blanc aus gepufftem Knoblauch		
Rind	€ 24,00	€ 31,00
Gebratenes Filet mit Blutwurst, Frühlingsrollen mit Sauerkraut und geräuchertem Speck, Kartoffelpüree mit Spitzkohl und Currysenf, Knollensellerie und Rotweinsauce mit Gewürznelke		
Hirsch	€ 28,00	€ 37,00
Hirschfilet und Hirschsukade mit Holunderbeeren, Souffle und Salat von Kartoffeln, gelbe Rüben in Estragonmarinade, Pfifferlinge und Pastinaken, und Hirschsoße mit Tamarinde		
Bresse Taube	€ 39,00	
Gebackenes Filet und knuspriges Keule von Bresse Taube, Selleriepüree, Turm von Sellerie und Rote Beete, Pommes-Fondant, Gewürzschäum und eigene Bratensoße mit Muskat		

Nachspeisen

Käse	€ 19,00
Verschiedene Sorten Käse, mit Nüsse-Fruchtgebrot	
Jan Hagel	€ 17,00
Jan Hagel Cake mit süßen und sauren Mandarinen und Champagner, weißer Schokoladenmousse mit Spekulatien, Makronen, geröstetem Marzipan und Eis mit Mandelpaste	
Birne	€ 18,00
Birnentorte mit Mokka und Kardamom, Irish Coffee Eis, pochierte Birne, Zimtstangen und Zimt-Kaffee-Streusel	
Bombe	€ 19,00
Bombe von Vanille, Kokosnuss und Nüssen, gesüsste Pekannüsse, Toffee, Crunch von Ingwer, Banane, Kokosnuss und Zitrusgel, und Karamelleis	

Kaffee und Tee

Verschiedene Sorten Kaffee und Tee mit was Süßes, ab.....	€ 9,20
---	--------