

PORT

Im Speicher XI



RESTAURANT | CAFÉ | VERANSTALTUNGEN



Vorspeisen

Bruschetta „Classico“

Tomatenwürfel, Zwiebeln, Grana Padano, Rucola ^{A,L,H,11,14,K,G}
10,00 €

Brotsalat „Panzanella“

geröstete Ciabatta Würfel, Cherrytomaten, Mozzarella,
Knoblauch, Olivenöl, Basilikum Pesto ^{A,F,8,11,14}
11,00 €

Gebackener Schafskäse

Honig-Sesamglasur, buntes Grünzeug,
confierte Cherrytomaten, Zwiebelconfit ^{A,F,G,I,1,3,8,13,14}
14,50 €

Feta Käse aus dem Ofen

geschmolzener Fetakäse mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten,
karamellisierten Roten Zwiebeln, geröstetem Ciabatta
und Kräuter-Pesto ^{F, A, G, 2, 8, 11, 14}
9,50€

Garnelen in Knoblauch-kräuter Öl gebraten

mit Grünzeug, Honig-Senf -Dressing, Aioli
und hausgemachtem Brot ^{B, F, I, K, G, 8, 14}
13,50€

Start-up Surprise

Eine leckere Überraschung für
2 Personen zum genießen. ^{A, B, E, F, G, H, I, K, 2, 8, 11, 14}
13,00€ pro Person



Salate

Ceasar-Salad „Classico“

Kapern, Sardellen, Speck, Croutons ^{F,B,K,IG,A,8,14}

12,00 €

auf Wunsch mit:

Hähnchenbrust / Garnelenspieß / Rindersteakstreifen
jeweils zzgl. 8,90€

Bunter gemischter Salat

mit gegrillter Hähnchenbrust, Grünzeug, Rucola,
Cherrytomaten, Oliven, Gurken,
gezupfter Fetakäse in Honig-Senf dressing ^{F,K,11,14}

17,50€

Bunter gemischter Salat „Salmone“

mit gebratenem Fjordlachs, Grünzeug,
Radicchio, Cherrytomaten,
Karottenstreifen, gebratene Pepperoni
in Zitronenkräuter dressing ^{B,K,1,2,14}

19,50€

Bunter gemischter Salat „Beef“

mit gebratenen Rinderstreifen vom Black Angus,
Grünzeug, Bruschettawürfel, Gurken,
Grana Padano, schwarze Oliven
in Knoblauchkräuter dressing ^{F,K,14}

19,50€

**Zu unseren bunten Salaten reichen wir geröstetes
Ciabattabrot.**



Land

marinierte Hähnchenbrust

Pepperonata-Gemüse, Kräuter-Tagliatelle,
Tomatensugo ^{A,E,G,H,F,8,14,14}

20,90 €

Port-Pfanne

Schweinefilet, Champignon-Zwiebel-Gemüse,
Bratkartoffeln ^{E,2,3,4}

26,00 €

Marinierte Kräuter Lammkoteletts

mit gebratenen Sucuk-Bohnen,
Kartoffel-Parmesan Mousseline
und Rosmarin-Jus ^{E, D, F, 8,5, 14}

26,50€

Ports Grillteller

Rumpsteak vom argentinischen Rind, Lammkotelett,
Hähnchenbrust, Grillgemüse,
Ofen-Kartoffel, Schnittlauch-Schmand,
Hausgemachte Kräuterbutter ^{F,D,8,14}

37,50 €



Wiener Schnitzel

Kalb, Bratkartoffeln,
Preiselbeeren-Schmand^{A,E,F,K,I,8,14}

„Lady´s cut“

25,00 €

Wiener Schnitzel

Kalb, Bratkartoffeln,
Preiselbeeren-Schmand^{A,E,F,K,I,8,14}

„Gentleman´s cut“

29,00 €

Beilagen Salat

für 6,50 €

Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen

mit buntem Bohnen Cassoulet^{F,E,D, 2, 14}

25,50€

Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen

dazu Kritharaki (Reisförmige Nudeln)

mit Fetakäse^{A,E,D, F, 8}

25,50€

Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen

mit Spaghetti, Auberginen-Hack-Tomaten Ragout^{A, I, E, D,14}

25,50€



Meer

Fjord Lachs

auf der Haut gebraten,
glasierte Finger-Möhren,
Kartoffel-Gratin ^{B,F,A,8,14}
27,50 €

Zanderfilet

gebratenes Zanderfilet,
Beurre blanc, Cherrytomaten, rote Zwiebeln,
Kräuter-Risotto ^{B,F,A,H,8,11,14}
27,90 €

„PORT's Fischpfanne“

Dreierlei aus dem Meer,
Ragout vom Saisonalem gebratenen Gemüse , Bratkartoffeln
in Zitronenthymiankräuterrahm ^{A,B,C,E,F,8,14}
28,90 €

Black-Tiger Garnelen

in Knoblauch,-Kräuteröl gebraten
mit hausgemachten Kartoffel-Paprika Ecken,
Aioli Dip, und Kleinem Grünzeug ^{B, F, K, C}
29,50€



Steak´s

Flanksteak

Australien

250g

35,00 €

Rumpsteak

Argentinien

Lady´s cut

220g 34,00€

Gentleman´s cut

300g 40,00 €

Zu unseren Steaks reichen wir Kräuterbutter.

Jede Beilage 6,50€

zur Wahl:

Steak-Fries

Süßkartoffelfritten ^{1,4}

Kartoffelgratin ^{F,8,14}

Bratkartoffeln ^{2,3,4,14,E}

Champignon-Zwiebel-Gemüse

Grünzeug ^{K,14}



Pastagerichte

Tagliatelle (vegetarisch)

Basilikumcreme, Tomaten-Pfeffer-Chutney,
gebackener Rucola,
Grana Padano ^{A,F,G,H,3,8,11,14}
17,90 €

Tagliatelle

mit gezupftem Fjordlachs, Basilikumcreme,
gebackener Rucola,
Grana Padano ^{A,F,G,H,3,8,11,14}
19,00 €

Gefüllte Pasta (vegetarisch)

mit sommerlichem Grillgemüse, Rucola
Grana Padano-Kräutersauce ^{A,E,F,L,8}
19,00€

Gefüllte Pasta

mit sommerlichem Grillgemüse, Rucola
Käse-Speck-Sauce, Grana Padano ^{F,G,H,K,2,3,4,8,14}
20,00 €



Rigatoni (vegetarisch)

in Vier-Käse-Sahnesauce mit gerösteten Pinienkernen,
Bruschetta-Tomaten-Würfeln
und Grana Padano^{A,I,L,K,F,H,11,8}

17,90€

Rigatoni

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
in Champignon-Rosmarinrahm
und Grana Padano^{A,I,L,K,F,E}

18,50€

Rigatoni

mit Polpette al Sugo in Tomaten-Basilikumsauce,
confierten Cherrytomaten
und Grana Padano^{A,F,I,E,3,8,14}

19,50€

Jede Pasta auf Wunsch mit:

Hähnchenbrust

Garnelenspieß

Rindersteakstreifen

jeweils zzgl. 8,90 €



Burger

Crispy Feta Burger (vegetarisch)

gebackener Fetakäse mit
Preiselbeerschmandsauce,
Zwiebelwalnussconfit, Grünzeug,
Süßkartoffelfries^{A,F,I,H,}

20,00€

„Ceasar“ Burger

gebratene Hähnchenbrust, Römersalat,
Ceasar-Sauce, Sardellen,
Speck, Parmesan,
Steakfries^{A,I,k,B,E,F,2,3,4,8,11,14}

22,00 €

„Port“ Burger mit hausgemachtem Patty

180g Angus Beef, BBQ Sauce,
Zwiebelconfit, Grünzeug,
Cheddar-Cheese,
Steakfries^{A,I,D,F,K,1,2,8,14}

23,00€

Wir servieren zu allen unseren Burgern
Ketchup und Mayo.



Currys

Gemüsecurry (vegan)

Südindisches Gemüsecurry
mit Ingwer,
Kardamom und Kokos^{E,G,H,K,14}
19,00 €

Hähnchencurry

Sri-lankisches Hähnchencurry
mit Zitronengrass,
mildem Chili, Koriander,
Kokos^{E,G,H,K,14}
22,00 €

Rindercurry

Thailändisches Rindercurry
mit Ingwer,
Knoblauch und Kokos^{E,G,H,K,14}
23,00 €

Wir servieren unser Curry
mit Basmatireis und Krupuk^{B,C,D,4}
oder Papadam¹⁴



Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von Ihrer Servicekraft.

Eine Auflistung der Zusatzstoffe, finden Sie rückseitig.



In unserer Speisekarte gibt es Zutaten, die folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe enthalten können:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalainquelle
- 14 mit Süßungsmittel / reiner Zucker



Allergenkennzeichnung

- A *Getreideprodukte (Glutenhaltig).*
- B *Fisch*
- C *Krebstiere*
- D *Schwefeldiooxide und Sulfite*
- E *Sellerie*
- F *Milch und Laktose*
- G *Sesamsamen Sesam*
- H *Nüsse, Erdnüsse*
- I *Eier*
- J *Lupinen*
- K *Senf*
- L *Soja*
- M *Weichtiere*