

Monats Burger...

jetzt jeden Monat ein anderer Lieblingsburger



Surf & Turf Burger € 10,80
frisches, gegrilltes Rinderhack, Bacon, Riesengarnelen,
Tomate, Blattsalat & haus eigener Burger- Sauce

... dazu ein Cocktail...

Koloa Beach

Vodka/ Melonenlikör/ Litschi/ Vanillesirup/ Ananassaft
€ 6,90 , HH € 5,50

Coyote

Tequila/ Gurke/ Erdbeere/ Vanille/ Weißwein/ Zitrone
€ 6,90 , HH € 5,50

Asian Fenix -alkoholfrei-

Apfelsaft/ Mangosaft/ Himbeere/ Vanille/ Zitrone
€ 5,90 , HH € 4,50

Vorweg und zwischendurch

Tomatencreme- Suppe € 4,90
mit Knoblauchcroûtons

Bruschetta € 5,90
3 Stück auf geröstetem Brot mit Parmesan



Gratinierter Schafskäse € 9,80
mit Nuss- Honigkruste, Thai- Schalotten und Brot

Rinder- Carpaccio € 9,70
mit Olivenöl und Grana Padano



Backkartoffel € 8,90
mit Sour Cream & Pfannengemüse



Backkartoffel -Solo. € 6,90
mit Sour Cream

Würzfleisch € 6,90
immer hausgemacht, mit Käse überbacken und Brot

Salate



Poro- Salat € 9,90
frische Wildkräuter- und Blatt- Salate mit Croutons, Tomate,
Paprika und Gurke, Oliven, Parmesanhobel und Orangenfilets,
dazu ein Joghurt- Limone- Dressing

* mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 13,90

* mit gebratenen Rindersteakstreifen € 15,90

* mit gebratenen Scampì € 14,90

unsere Salate und Suppen servieren wir mit
hauseigenem Brot

Fleisch

Orangenhähnchen € 14,90
marinierte Hähnchenbrust gebacken in einer hausgemachten
Orangen- Marinade dazu Ofengemüse und Steinpilzrisotto

Schweinesteak mit Würzfleisch € 15,90
und Käse überbacken dazu eine Kartoffel- Gemüsepfanne



Mediterranes Knusperschnitzel € 15,90
mit einer Kürbiskern-Nuss-Panade, an Cherrytomaten- Pfirsich-
Rucola Salat mit Rosmarinkartoffeln

Poro- Schnitzel € 13,90
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

*Rumpsteak -250g** € 24,90
Aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand und
kräftigem Geschmack

*Rib- Eye- Steak -250g** € 24,90
Das saftige Stück aus der Hochrippe mit dem Fettauge

*dazu Kräuter- oder Tomatenbutter, und ein kleiner Salat als
Beilage



Wir verwenden frische, südamerikanische Ware.

Beilagen Empfehlung:	
Ofenkartoffel mit Sour Creme (als Beilagen)	€ 3,50
Rosmarin Kartoffeln	€ 3,00
Pommes frites	€ 3,00
Süßkartoffel- Pommes	€ 3,50
Bratkartoffeln	€ 3,00



Burger

mit hauseigener Burger- Sauce und frischem Rinderhack

Beef- Burger- Classic € 8,90

frisches, saftiges Rinderhack, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat und Zwiebeln

Club- Burger € 9,90

mit gebratener Hähnchenbrust, Blattsalat, Spiegelei, knusprigem Bacon, Tomaten und Cheddar-Käse



Double- Beef- - Burger € 12,90

doppelt Burgerfleisch, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat und frischen Zwiebeln (ist kein Aktion Burger!)



Veggie- Burger € 8,90

gegrillter Schafskäse mit einer Nuss- Honigkruste, Blattsalat, und Tomaten



Steak- House- Burger € 12,90

mit gegrilltem Rib-Eye-Steak, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln, hauseigener Burger- Sauce (ist kein Aktion Burger!)

dazu als Beilage:

Pommes frites € 3,00

Süßkartoffel- Pommes € 3,50

hauseigene Wedges € 3,00



bedeutet vegetarisches Gericht

Pasta



Pasta Andalusia € 9,90

Penne Rigate mit einem roten Pesto aus getrockneten und sonnengereiften Tomaten, mit Kirschtomaten, Feta, Zucchini und Parmesanhobel

Pasta Lachs € 13,90

Penne Rigate mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Lauch in einer Hummer-Sahne- Sauce ^{1,4}



Pasta Scampí € 13,90

Penne Rigate mit gebratenen Scampi, Rucola in einer Tomaten- Weißweinsauce

Fisch

Matjes-Trilogie € 11,90

Cherry-, Kräuter-, und Räuchermatjes
mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Dip²

Lachsfilet gebraten € 16,90

mit knusprigem Bacon, auf Steinpilzrisotto, dazu glasierte
Cherrytomaten

Dessert



Beeren-Brownie-Crumble € 5,90

mit Vanilleeis

Italienisches Tartufo € 5,90

halbgefrorenes Schokoladen- und Zabaioneeis in einer Kakao-
Haselnusshülle und Sahne

Lauwarmer Schokoladenkuchen € 4,90

mit einer Kugel Eis nach Wahl, Sahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

Brüsseler Waffel - mit Vanilleeis und Sahne € 4,90

- mit Beerengrütze und Sahne € 5,90



Poro-Kinder-EisZwerg € 3,90

mit zwei Kugeln zum Aussuchen

Unsere Eissorten.....

Kugel € 1,30

* *Ecuador Schokolade*

* *Bourbon Vanille*

* *Erdbeere*

Biere vom Fass



	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90
Duckstein	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,60
Alster (König Pils & 7up)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90
Diesel (König Pils & Pepsi)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 3,90

Flaschenbiere

Erdinger Weizen	0,5l	€ 3,90
Erdinger Kristall/ dunkel/ alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Bananenweizen (Erdinger & Bananensaft)	0,5l	€ 3,90
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33l	€ 2,60



0,33l € 3,50



0,33l € 3,50



0,33l € 3,90

Alkoholfreies

fritz-kola[®]_{1,7}

fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, mischmasch
fritz-orangenlimonade, fritz-zitronenlimonade
fritz-melonenlimonade, fritz-äpfel-kirsch-holunderlimonade

0,2l € 2,50

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water⁸, Bitter Lemon

0,2l € 2,40

0,4l € 3,90

Gerolsteiner Mineralwasser

still, Sprudel

0,25l € 2,50

0,75l € 4,90

Red Bull Dose € 3,90

Soft

0,2l

Orangensaft -Frisch gepresst- € 3,50



Sanddorn	€ 2,80
Ananas	€ 2,50
Apfel	€ 2,50
Banane	€ 2,50
Birne	€ 2,50
Cranberry	€ 2,50
Erdbeere	€ 2,50
Grapefruit	€ 2,50
Mango	€ 2,50
Maracuja	€ 2,50
Orange	€ 2,50
Rhabarber	€ 2,50
Sauerkirsche	€ 2,50
Schwarze Johannisbeere	€ 2,50
Tomate	€ 2,50

Alle Säfte sind auch als 0,4l und Schorle erhältlich.

Weißweine

Grauburgunder „Pfandturm“ QbA trocken

Weingut Dr. Köhler / Pfandturm, Rheinhessen, D
Interessanter würziger Einstieg, duftet nach reifen Äpfeln,
Walnuss und Mandelkern, am Gaumen zeigt sich die
Kombination einer guten Struktur mit schmeichelnder
Textur, fruchtige Länge, erinnert an Nashi-Birne.

0,2l	€ 5,60
0,75l	€ 16,90

Sauvignon Blanc, QbA, trocken

Zimmer, Rheinhessen, D
Sehr kühle Nase mit Stachelbeeren, Zitrus, weiße Johannisbeeren
und etwas Kräuter. Klar und feinsaftig; animierende Fruchtigkeit
von Stachelbeeren, etwas Zitrusnote und helle Blüten mit einem
Hauch von Kräutern; etwas Extraktsüße; filigraner Körper mit
Rückgrat; lebendig frisch und direkt; hat Zug und Spiel; komplex
und gutes Finale. (Dautel 16. März 2015)

0,2l	€ 5,70
0,75l	€ 17,10

Riesling Einblick No.1, QbA trocken

Weingut Nick Köwerich -Mosel, D
leicht, spritzig und harmonisch

0,2l	€ 5,90
0,75l	€ 17,80

Alkoholfreier Weißwein

Sommerauer Schlossbergkellerei, D
Bernkastel- Kues, Mittelmosel

0,2l	€ 3,90
0,5l	€ 8,90

Scheurebe QbA feinherb

Winzer Sommerach, Franken, D
Citrus- und Grapefruit-Noten mit frischer Säure

0,2l	€ 5,70
0,75l	€ 17,10

Pinot Grigio IGT trocken

Venetien, Italien
Ein unkomplizierter, milder und frischer Wein für laue
Stunden auf der Terrasse.

0,2l	€ 4,30
0,5l	€ 9,20

Rotweine

Dornfelder QbA halbtrocken

Weingut Dr. Köhler / Pfandturm, Rheinhessen, D
Strenge Würzigkeit mit Leder, dunkle Kirschen und eingelegte
Orangen. Kompakt und straff im Mund, feinsaftig mit gewisser
Kraft, Kirschenfrucht, Beeren und wieder Orangen wechseln sich
ab und verdrängen die Würze etwas, frisch und lebendig, etwas
Fruchtsüße zu spüren, gute Balance, insgesamt animierend.

0,2l € 4,90

0,5l € 9,90

Alkoholfreier Rotwein

Sommerauer Schlossbergkellerei, D
Bernkastel- Kues, Mittelmosel

0,2l € 3,90

0,5l € 8,90

Merlot, trocken

Venetien, Italien

Samtig und weich, ein trockener Roter mit Kirscharomen.

0,2l € 4,30

0,5l € 9,20

Shiraz-Tempranillo Do Utiel

Marques de Requena, Valencia, Spanien

Ein Allrounder dank seiner großen Aromenvielfalt. Fruchtige
Aromen von Beeren, Kirschen und Pflaumen harmonisieren hier
wunderbar mit floralen Noten sowie Anklängen von Schokolade,
Kaffee und Toffee. Er überzeugt durch seine Frische.

0,2l € 5,60

0,75l € 16,70

Reserva Cabernet Sauvignon, trocken

Montes, Central Valley, Chile

Dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen, Intensiver Duft nach
Früchten wie Cassis und Walderdbeeren, begleitet von schwarzen
Kirschen und etwas Schokolade. Geschmack von dunkle Beeren,
zart unterstrichen von einer Eichenote, der Cabernet bringt die
Kraft, der Merlot das Fruchtige, sanft und raffiniert im Finale.

0,2l € 6,40

0,75l € 21,30

Roseweine

Blauer Portugieser Rosé QbA halbtrocken

Markus Pfaffmann, Pfalz, D

Kühler Duft nach Butterkeksen und Orangeadenote. Klar und feinsaftig; mit süßlicher Fruchtnote, Kernobstfrucht und Butterkeksen; filigrane Struktur mit fein athletischem Körper; lebendig frisch und rassig; sehr fest am Gaumen; gutes Finale mit zartsüßlicher Orangeadenote im Nachhall.

0,2l € 4,60

0,5l € 9,90

Rings Rosé, Q.b.A., trocken

Rings, Pfalz, D

Frische, kühle Nase nach roten und reifen Früchten wie Waldbeeren, Kirschen süßlichen Pflaumen, untermalt mit feiner Mineralität. Klar, exotisch verspielt, gelbes Steinobst, lebendig frisch und ausgewogen mit dieser Fruchtsäure und Mineralik.

Anhaltendes Finale.

0,2l € 5,50

0,75l € 16,70

Prosecco

Prosecco Frizzante DOC

0,1l € 2,90

0,75l € 17,80

Sekt

Sekt, halbtrocken

0,1l € 3,50

0,75l € 19,90

Champagner

Veuve Clicquot Brut

0,75l € 85,00

Vermouth

Martini Bianco 5cl € 3,90

Martini rosso 5cl € 3,90

Martini d'oro 5cl € 3,90

Martini Extra dry 5cl € 3,90

Longdrinks -Auswahl-

Cuba Libre (4cl Havana)	€ 4,90
Captain Cola (4cl Cpt.Morgan)	€ 4,90
Campari Orange	€ 4,90
Gin- Tonic (4cl Gordon´s)	€ 4,90
Cola- Whiskey (4cl Jim Beam)	€ 4,90
Vodka- Cola (4cl)	€ 4,90
Vodka- Energy (4cl)	€ 4,90
Tequila Sunrise	€ 4,90
Ryckwasser - your grandma knows...	€ 4,90

Spirituosen -Auswahl-

Jim Beam	4cl	€ 4,00
Johnnie Walker	4cl	€ 4,00
Jack Daniels	4cl	€ 5,00
Havana Añejo 3 Años	4cl	€ 4,00
Havana Añejo 7 Años	4cl	€ 6,00
Gordons Gin	4cl	€ 4,00
Hendrick´s Gin	4cl	€ 8,50
Bombay Sapphire Gin	4cl	€ 6,00
Grappa	2cl	€ 2,00
Malteser Kreuz	2cl	€ 2,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 2,00
Linie Aquavit	2cl	€ 2,10
Nordhäuser Doppelk.	2cl	€ 2,00

Schwechower

Mirabellen- Brand	2cl	€ 3,40
Birnen- Brand	2cl	€ 3,40
Himbeer- Geist	2cl	€ 3,40
Sanddorn- Geist	2cl	€ 3,40

Absolut Vodka	4cl	€ 4,50
Averna	4cl	€ 4,50
Bailey´s Irish Creme	4cl	€ 4,50
Fischergeist	2cl	€ 3,00
Jägermeister	4cl	€ 4,00
Kirschlikör	4cl	€ 3,00
Pfeffi	4cl	€ 3,00
Ramazotti	4cl	€ 4,50
Remy Martin VSOP	4cl	€ 6,00
Sambuca	4cl	€ 4,50
Smirnoff Vodka	4cl	€ 4,50
Tequila classico	4cl	€ 4,00
Tequila especial	4cl	€ 4,00

Cocktails

Unsere Cocktails finden Sie in der Bar- Karte.

Cocktail- Happy- Hour ist immer von 19.00- 21.00 Uhr.

Sonntagsbrunch

Ein freier Tag in Familie kann nicht besser starten, als mit einem tollen Brunch-Buffer.

Wir bieten Ihnen jeden Sonntag und an den meisten Feiertagen ein reichhaltiges Brunch-Buffer von 10.00- 14.00 Uhr

- mit warmen und kalten Köstlichkeiten
- frischen Rühr- und Spiegeleiern, Tagessuppe
- verschiedenen frischen Brotsorten und knackigen Brötchen Marmelade, Nutella, Honig, Müsli, Joghurt
- hausgebeiztem Lachs
- Käse- und Wurstvariationen
- Salaten
- Desserts, Obstplatte
- Tomaten/Mozzarella
- Butter

und vielem mehr ...

für € 17,90 Kinder (6- 12 Jahre) € 8,95

Eine Reservierung empfehlen wir ab 4 Personen.

Poros Lunch

Unser Mittagsgericht
Montag bis Freitag von 11.00- 14.30 Uhr.

Die Angebote finden Sie auf unseren Aufstellern und auf unserer Internetseite.

Sie können Ihr Essen auch vorbestellen sowie gut verpackt zum Mitnehmen erhalten.

Zusatzstoffe:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoffe

3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker

5: gewachst 6: Süßstoff

7: Koffeinhaltig 8: Chinin haltig

Über Allergene Zusätze informiert Sie unser Personal.