

## Unser Monats Special...

*Jeden Monat eine neue Kreation für euch...*



*New York BBQ-Burger € 11,00*  
gepökeltes und leicht geräuchertes Schweinefleisch im  
Pulled-Pork-Style, knackiger Salat, Tomate, Rucola,  
hauseigene Burger- Sauce

dazu als Beilage:

Pommes frites	€ 4,00
Süßkartoffel- Pommes	€ 4,00

## was Spritziges...

*Gordon's Pink & Tonic* € 6,90

ein sommerlich, beeriger Genuss! Mit der natürlichen Süße des Gordon's Pink Gin vereint mit prickelndem Tonic Water

*Gordon's Pink Spritz* € 6,90

Spritzig und prickelnd. Eine köstliche Mischung aus Gordon's Pink Gin, Prosecco, fruchtiger Zitronenlimonade und leckeren Beeren



## geht immer...

*Aperol Spritz*

€ 6,50

-der ultimative Sommer- Klassiker-

*HUGO*

€ 6,50

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel

*Eistee -PORO-Style-*

€ 4,80

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

# Vorweg und zwischendurch

## Vorweg



*Wiecker Fischsuppe* € 5,90  
mit Wurzelgemüse



*Solyanka* € 5,90  
hausgemacht nach klassischem Rezept  
mit Schmandhäubchen

*Bruschetta* € 5,90  
3 Stück auf geröstetem Brot

*Rinder- Carpaccio* € 10,90  
mit Olivenöl, Grana Padano und Rucola

*Würzfleisch* € 7,90  
immer hausgemacht, mit Käse überbacken und Brot

*Currywurst* € 7,90  
leckere Curry-Bratwurst mit Steak fries

## Hauptspeisen



*Sommer- Nudeln* € 12,90  
Tagliatelle mit Möhrensauce und Crème fraiche,  
frischem Spinat und Granatapfel



*Gebackene Süßkartoffel* € 14,00  
mit pikant-scharfem Joghurt und Gartensalat

*Gratinierter Schafskäse* € 11,90  
mit Nuss- Honigkruste, rote Zwiebelmarmelade und Brot

*Pasta Lachs* € 16,00  
Tagliatelle mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Lauch  
in einer Hummer-Sahne- Sauce

*Poro- Salat* € 14,00  
frische Blattsalate mit Croutons, Tomate, Paprika und Gurke,  
Oliven und Orangenfilets, Gebratener Hähnchenbrust, dazu ein  
Joghurt- Limone- Dressing

auch als  *Veggie* € 10,00

## Hauptspeisen



*Orangenhähnchen* € 17,00  
marinierte Hähnchenbrust gebacken in einer hausgemachten  
Orangen- Marinade dazu Karotten und Kartoffel-Stampf

*Argentinisches Rumpsteak* ca. 240g € 24,00  
mit Estragonbutter, einem Gartensalat und Steak fries

*Lachsfilet -gebraten-* € 18,00  
norwegisches Lachsfilet mit knusprigem Bacon,  
gebuttertem Brokkoli, dazu Kartoffel-Stampf

*Matjes- Trilogie* € 15,00  
Cherry-, Kräuter-, und Räuchermatjes mit Dip, dazu rote  
Zwiebelmarmelade, Bratkartoffeln und Gartensalat

*PORO Schnitzel* € 16,00  
knusprig gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Gartensalat



*Schnitzel mit Würzfleisch* € 18,00  
und Käse überbacken dazu Karotten und Kroketten

# Burger

---



*New York BBQ-Burger* € 11,00  
gepökeltes und leicht geräuchertes Schweinefleisch im  
Pulled-Pork-Style, knackiger Salat, Tomate,  
Rucola, hauseigene Burger- Sauce

*Outback- Burger* € 12,00  
mit gegrilltem Känguru-Steak, Bacon, Aijoli, knackigem Salat,  
Tomate, Rucola, hauseigener Burger- Sauce



*Italian- Burger* € 10,00  
frisches, saftiges Rinderhack, frischer Salat, Rucola,  
Bruschetta-Tomaten, Cheddar-Sauce, Mayonnaise

*Special-Cheese- Burger* € 12,00  
frisches, saftiges Rinderhack, Bacon, Cheddar-Sauce,  
Schmorzwiebeln, knackiger Salat, Gurke, Tomate

*Club- Burger* € 11,00  
mit gebratener Hähnchenbrust, knackiger Salat, Spiegelei,  
knusprigem Bacon, Tomaten und Cheddar-Sauce



*Veggie- Burger* € 10,00  
gegrillter Schafskäse mit einer Nuss- Honigkruste,  
knackiger Salat, und Tomaten

## Beilage:

Steak fries	€ 4,00
Süßkartoffel- Pommes	€ 4,00
weiterer Patty	€ 4,00

## Dessert

*Strawberry-Cheesecake im Weckglas* € 5,90

*Schokoladen- Brownie* mit Joghurt-Eis, Sahne € 5,90

*Warmer Apfelstrudel* mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

## Biere vom Fass



0,3l € 3,00  
0,5l € 4,60

**Köstritzer**  
SCHWARZBIER

0,3l € 3,20  
0,5l € 4,80

Alster  
(König Pils & 7up)

0,3l € 3,00  
0,5l € 4,60

Diesel  
(König Pils & Pepsi)

0,3l € 3,00  
0,5l € 4,60

## Flaschenbiere



0,5l € 4,50

Weißbier/ dunkel/ alkoholfrei

Bananenweizen  
(Weißbier & Bananensaft)

0,5l € 4,50

Bitburger 0,0 alkoholfrei

0,33l € 3,50

## Alkoholfreies

---



Coca-Cola, Coca-Light, Coca-Zero, Fanta, Sprite

0,2l € 2,60

0,4l € 4,00

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water<sup>8</sup>, Bitter Lemon

0,2l € 2,60

0,4l € 4,00

Gerolsteiner Mineralwasser

still, Sprudel

0,25l € 2,60

0,75l € 4,90

## Saft

0,2l

---



FRUCHTSÄFTE

Sanddorn	€ 2,50
Ananas	€ 2,50
Apfel	€ 2,50
Banane	€ 2,50
Birne	€ 2,50
Cranberry	€ 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.

Saftschorle 0,2l € 2,30, 0,4l € 3,90

## *Kaffee*

---

<i>Cafe` Crema</i>	€ 2,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,20
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Espresso</i>	€ 2,60
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,00
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,20
<i>Irish Coffee mit Tullamore</i>	€ 5,90

## *Heiße Sachen*

---

<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3.50
<i>Tee verschiedene Sorten</i>	€ 3,00
<i>Heiße Schokolade mit Irisch Cream &amp; Sahne</i>	€ 5,90
<i>Lumumba Heiße Schokolade mit Rum und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Glühwein*</i>	€ 3,50



*\* saisonal*

## mal was Neues...

### *Koloa Beach*

Vodka/ Melonenlikör/ Litschi/ Vanillesirup/ Ananassaft  
€ 7,90, HH € 6,50

### *Coyote*

Tequila/ Gurke/ Erdbeere/ Vanille/ Weißwein/ Zitrone  
€ 7,90, HH € 6,50

### *Asian Fenix*-alkoholfrei-

Apfelsaft/ Mangosaft/ Himbeere/ Vanille/ Zitrone  
€ 6,90, HH € 5,00



### *Passarinho*

Gin/ Apricot Brandy/ Sambalita/ Maracuja/ Rhabarber  
€ 7,90, HH € 6,50



## ... neben den Klassikern

### *Aperol Spritz*

-der ultimative Sommer- Klassiker-

€ 6,50

### *HUGO*

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel

€ 6,50

### *Eistee* -alkoholfrei-

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

€ 4,80

## Weißweine

### *Grauburgunder „Pfandturm“ QbA trocken*

Weingut Dr. Köhler / Pfandturm, Rheinhessen, D

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

### *Riesling Einblick No.1, QbA trocken*

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

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

### *2019 Grüner Veltiner Classic*

Weingut Hugl-Wimmer, At

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

### *2019 Chardonnay IGT*

Farnese Vini - Fantini, Italien

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

### *Pinot Grigio-Veneto DOC trocken*

Verga Poggio del Vigneti, Italien

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

### *Sauvignon Blanc Reserva Santa Digna, trocken*

Miguel Torres, D

0,2l	€ 6,90
0,75l	€ 21,00

## Roseweine

### *Blauer Portugieser Rosé QbA, halbtrocken*

Markus Pfaffmann, Pfalz, D

0,2l	€ 6,50
0,5l	€ 14,00

### *2019 Cerasulo d`Abruzzo DOC*

Farnese Vini - Fantini, Italien

0,2l	€ 6,50
0,75l	€ 20,00

## Rotweine

### *Dornfelder* QbA halbtrocken

Weingut Dr. Köhler / Pfandturm, Rheinhessen, D

0,2l € 6,50

0,5l € 14,00

### *2019 Zweigelt Classic*

Weingut Hugl-Wimmer, Österreich

0,2l € 6,50

0,75l € 20,00

### *2019 Montepulciano d`Abruzzo DOC*

Farnese Vini - Fantini, Italien

0,2l € 6,50

0,75l € 20,00

### *Cabernet Sauvignon Reserva Santa Digna*, trocken

Miguel Torres, D

0,2l € 6,90

0,75l € 21,00

## Prosecco

Prosecco Frizzante DOC Treviso

0,1l € 3,90

0,75l € 19,90

Prosecco Rose Brut DOC

0,75 € 19,90

## Sekt

Lutter-Wegner, halbtrocken

0,1l € 3,90

0,75l € 19,90

## Champagner

Veuve Clicquot Brut

0,75l € 85,00