

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 Water⁸, 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 & 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