

Monats Burger...



Outback-Burger

€ 10,80

mit gegrilltem Känguru-Steak, Bacon, Ajioli,
knackigem Salat, Tomate, Rucola, hausgener Burger- Sauce

dazu als Beilage:

Pommes frites	€ 3,00
Süßkartoffel- Pommes	€ 3,50
hausene Wedges	€ 3,00

... vorweg vielleicht ...



Kokos-Curry-Suppe

€ 5,90

exotische Thai Suppe mit Gemüse und Hähnchen

was spritziges...

Gordon's Pink & Tonic € 6,30

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

Gordon's Pink Spritz € 6,30

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



geht immer...

Aperol Spritz

€ 5,60

-der ultimative Sommer- Klassiker-

HUGO

€ 5,60

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel


Eistee -alkoholfrei-

€ 4,80

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

Vorweg und zwischendurch


Tomaten Suppe mit Croutons € 4,90

 **TIPPI!** Kokos-Curry-Suppe € 5,90
exotische Thai Suppe mit Gemüse und Hähnchen

Bruschetta € 5,90
3 Stück auf geröstetem Brot

 **TIPPI!** Gratiniertes Schafskäse € 10,90
mit Nuss- Honigkruste, Thai- Schalotten und Brot


Rinder- Carpaccio € 9,90
mit Olivenöl und Grana Padano

 **VEGAN** Backkartoffel € 8,90
mit Sour Cream & Pfannengemüse

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

Currywurst € 7,90
leckere Curry- Bratwurst mit Pommes frites

Salate

 **VEGAN** Poro- Salat € 11,90
frische Blattsalate mit Croutons, Tomate, Paprika und Gurke,
Oliven und Orangenfilets, dazu ein Joghurt- Limone- Dressing

* mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 14,90

* mit gebratenen Champignons € 14,90

unsere Salate und Suppen servieren wir mit hauseigenem Brot

Hauptsachen



Orangenhähnchen € 15,90

marinierte Hähnchenbrust gebacken in einer hausgemachten Orangen- Marinade dazu Ofengemüse und Kartoffel-Stampf

Mediterranes Knusperschnitzel € 15,90

mit einer Kürbiskern-Nuss-Panade, an Cherrytomaten- Pfirsich-Rucola Salat dazu Kartoffelgratin

PORO Schnitzel € 12,90

knusprig gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagen-Salat

Schnitzel mit Würzfleisch € 15,90

und Käse überbacken dazu Ofengemüse und Krokette

Schnitzel Hamburger Art € 14,90

mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Beilagen-Salat



Grillplatte € 21,90

Kängurusteak, Hähnchenbrust und Spare-Ribs, dazu Ofengemüse und Wedges

Australisches Känguru-Steak € 15,90

mit Brokkoli und Ofengemüse dazu Kartoffel-Stampf

BBQ Spare-Ribs € 15,90

in hausgener BBQ-Marinade, dazu Pommes frites & Coleslaw

Fisch

Lachsfilet gebraten € 17,90

norwegisches Lachsfilet mit knusprigem Bacon, gebuttertem Brokkoli, dazu Kartoffel-Stampf

Matjes-Trilogie € 12,90

Cherry-, Kräuter-, und Räucher- matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Dip



Burger

mit Brioche-Bun, hauseigenem Rinder Patty und eigener Sauce

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



Lachs- Burger € 10,80

gebratenes norwegisches Lachsfilet, gebackene Calamari Ringe, Tomate, frischer Salat, Gurke, Rucola und einer Honig- Senfsauce



Veggie- Burger € 9,90

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



Italian- Burger € 9,20

frisches, saftiges Rinderhack, frischer Salat, Rucola, Bruschetta, Mozzarella, Mayonnaise

dazu als Beilage:

Pommes frites € 3,00
Süßkartoffel- Pommes € 3,50
Wedges € 3,00
weiterer Patty € 3,00

Pasta



Pasta Andalusia € 10,90

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

Pasta Lachs € 14,90

Tagliatelle mit Lachswürfeln, Cherrytomaten und Lauch in einer Hummer-Sahne- Sauce 1,4



Pasta Canaria € 12,90

Tagliatelle mit einem roten Pesto, gebratenen Hähnchenstreifen, mit Kirschtomaten, Feta, Zucchini und Parmesanhobel

Dessert



Crème brûlée im Weckglas € 5,00
an leckerem Sanddorneis

Tartufo- € 5,90
klassisch gut, mit Sahne

Schokoladenkuchen € 5,90
derbe saftig mit Vanille-Eis, Sahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln und Sahne € 4,90

Belgische Waffel - mit Vanilleeis und Sahne € 4,90

- mit Apfelmus und Sahne € 4,90



Poro- Kinder- Eis Zwerg € 3,90
mit zwei Kugeln zum Ausschauen

Unsere Eissorten..... Kugel € 1,20

* *dunkle Schokolade*

* *Sanddorn*

* *Bourbon Vanille*

* *Erdbeere*

Biere vom Fass



	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,20
Duckstein	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,60
Alster (König Pils & 7up)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,20
Diesel (König Pils & Pepsi)	0,3l	€ 2,70
	0,5l	€ 4,20

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier	0,5l	€ 3,90
Erdinger Kristall/ dunkel/ alkoholfrei	0,5l	€ 3,90
Bananenweizen (Weißbier & Bananensaft)	0,5l	€ 3,90
Bitburger 0,0 alkoholfrei	0,33l	€ 3,00



0,33l € 3,50



0,33l € 3,50



0,33l € 3,90

Alkoholfreies



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

0,2l € 2,50

0,4l € 3,90

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



FRUCHTSÄFTE

Sanddorn	€ 2,80
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.

Kaffee

<i>Tasse Crema</i>	€ 2,20
<i>Pott Crema</i>	€ 2,70
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Cafe' Latte</i>	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,10
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,80
<i>doppelter Espresso</i>	€ 3,20
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,50
<i>Irish Coffee mit Tullamore</i>	€ 5,90

Heiße Sachen

<i>Heiße Schokolade</i> mit Irisch Cream & Sahne	€ 4,30
<i>Lumumba</i> Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	€ 4,30
<i>Grog vom Rum</i>	€ 4,30
<i>Glühwein*</i>	€ 3,50



* *saisonal*

mal was neues...

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



Passarinho

Gin/ Apricot Brandy/ Sambalita/ Maracuja/ Rhabarber
€ 6,90 , HH € 5,50



... neben den Klassikern

Aperol Spritz

€ 5,60

-der ultimative Sommer- Klassiker-

HUGO

€ 5,60

Prosecco/Holunderblüte/ Minze/Limettensaft/ Sprudel

Eistee -alkoholfrei-

€ 4,80

-immer frisch zubereitet nach einer Hausrezeptur-

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 / Pfandturn, 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

Templaranillo, Graciano, Masuero, trocken

Pueblo Viejo, Rioja, Spanien

Ein schmackhafter Rotwein von Pueblo Viejo.

Der Wein hat ein rubinrotes Äußeres, mit leichten bläulichen
Zügen und ein intensives Aroma von Früchten und Holz. Der Rioja
passt hervorragend zu rotem Fleisch, gekochten Gerichten und
Käse.

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 Eichennote, 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 Saphire Gin	4cl	€ 6,00
Grappa	2cl	€ 3,00
Malteser Kreuz	2cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2cl	€ 3,10
Nordhäuser Doppelk.	2cl	€ 2,00

Brände & Geiste

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.

Brunch

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

Wir bieten Ihnen unseren Brunch ab 25 vollzahlenden Gästen auf Vorbestellung an.

- 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.

Mittagstisch

Unser Mittagsgericht
Montag bis Freitag von 11.00- 14.30 Uhr.
Solange der Vorrat reicht.

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.