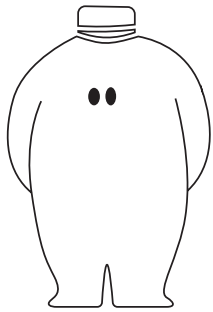
PORTERS



APERITIF
BAR
& CASUAL
DINNER

STARTER OR SHARING

OLIVEN 3.5
Italienische grüne Oliven in Olivenöl

FOCACCIA, OLIVE, SALZ 6.5
Homemade mit Salz,Thymian,Kreuzkümmel dazu
Italienisches Olivenöl und Fleur de Sel

FRITES CACIO E PEPE 7.5
Gebackene Kartoffelsticks mit Salz,
Pfeffer und gehobeltem Pecorino on Top

SWEET CHILI AIOLI 4.5
Homemade Aioli mit Chili und Ahorn Sirup

GERÖSTETE PAPRIKA CREME 4.5
Geröstete rote Spitzpaprika,
karamelisierte rote Zwiebel, Oregano

LABNEH 4.5
Cremiger Naturjoghurt mit Chili-Sumach-Öl,
24 Std abgehangen

ROTE BEETE CARPACCIO 9.5
Gekochte Rote Beete mit Dijonsenfmayonaise und
Pistazien

FENCHEL SALAT 9.5
Marinierter frischer Fenchel, geröstete Walnuss,
Orangenfilets, Spinat-Tahini Dressing

WINTER OKTOPUS SALAT 17.5
Zarter Oktopus mit warmen Salzkartoffeln,
Olivenöl, geschmolzenen Tomaten und Zitronenfilets

CHILI PRAWNS 15.5
5 argentinische Wildfanggarnelen in Olivenöl mit
Knoblauch und frischem Chili und Homemade Focaccia

TUNA TATAKI CA.150 G 18
Kurz angegrillt mit Sesam, Chili und Norisalz

RINDERFILET CA.180G 22
Zartes Rinderfilet vom Schmauders Hof aus Mehrstetten,
Medium gegrillt, Gremolata und rosa Pfeffer

VIELE UNSERER GERICHTE SIND AUCH IN EINER VEGETARISCHEN / VEGANEN VARIANTE MÖGLICH. BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN ODER ALLERGENEN STEHT DAS PORTERS TEAM GERNE JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG.

OUR BRICKS

Unsere Bricks bestehen aus hauchdünn geschichteten Kartoffelscheiben,
die zu einem goldbraunen, knusprigen Pavé gebacken werden.
Die Kartoffeln hierfür beziehen wir vom Hofladen Scheurer in Rommelsbach.

SEA BRICK **22.5**
Wildkräutersalat, Pangrattato, Pecorino,
Kabeljauloin, Zitronenbechamelschaum, Sauerklee,
Topinamburchip

MEAT BRICK **19.5**
Labneh, Petersilien-Minz-Panade, gegrillte
regionale Lammlachse, mild fermentierter Rettich,
Petersilien-Mandel-Pesto, zweierlei rote Zwiebel

BROKKOLI BRICK **17**
Labneh, Stängelbrokkoli, rotes Sumachöl,
Whiskey-Rosine, Mandel-Sesam Dukkah

PULPO BRICK **22.5**
Oktopus, Bouillabaisse Jus, Erbse, Fenchelcreme,
schwarze Oliven Crumble, Erbsenkresse

PAPRIKA BRICK **17**
geröstete rote Paprikacreme, Zucchini-Paprika Salat
mit Blattpetersilie, Sweet Chili Aioli,
karamellisierte Kichererbse

*alle unsere Bricks sind Glutenfrei!

THE SWEET ONES

LADY FINGER´S **8.5**
Mascarpone, Homemade Biskuit, Kakao, Kaffee

PUFF PASTRY **11.5**
Tarte Tatin, Salzkaramel und Homemade Crème
Brûlée Eis

VIELE UNSERER GERICHTE SIND AUCH IN EINER VEGETARISCHEN / VEGANEN VARIANTE MÖGLICH. BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN ODER ALLERGENEN STEHT DAS PORTERS TEAM GERNE JEDERZEIT ZUR VERFÜGUNG.



COMPANION, SLOW SIPS & LONGDRINKS

SIGNATURE DRINKS

PORTER´S SPRITZ 7.9
Companion Sizilianische Orange oder Amalfi Zitrone, Prosecco, Soda

PORTER´S SOUR 8.5
Companion Sizilianische Orange oder Amalfi Zitrone, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

SPRITZ

KIR ROYAL 7.9
Cassispüree, Prosecco

BELLINI 7.9
Pfirsichpüree, Prosecco

LIMONCELLO SPRITZ 7.9
Homemade Limoncello, Prosecco

BASIL SPRITZ 7.9
Bergamote, Basilikum, Prosecco

APROS SCHORLE 7.9
White Apros Vermouth, Prosecco

CAMPARI SPRITZ 7.9
Campari, Prosecco

NEGRONI SBAGLIATO 9
White Apros Vermouth, Campari, Prosecco

LONGDRINKS

GIN TONIC 9
London Dry Gin, Tonic Water, Gurke

GIN FIZZ 9
London Dry Gin, Zitronensaft, Soda

PORTERS PALOMA 9
Tequila, Grapefruit, Limette

SKINNY BITCH 9
Wodka, Zitronensaft, Soda

CAMPARI ORANGE 7.9
Campari, Orangensaft

NEGRONI 11
Red Apros Vermouth, Campari, London Dry Gin

MARTINI´S

PORNSTAR MARTINI 11
Vanilia Wodka, Passionsfrucht, Limette, Prosecco

ESPRESSO MARTINI 11
Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

DRY MARTINI 11
London Dry Gin, White Apros Vermouth

BIER

0.33 l **F**

NOAM BERLIN 4.5
PERONI 0% 4
HEFEWEIZEN HELL 4

ZERO PROOF

WASSER	0.75 l F
AQUA MONACO STILL	6.5
AQUA MONACO PERLEND	6.5

SIGNATURE DRINKS (alkoholfreie Getränke)

SCHABBI´S TONIC 6.9
Companion 0% Sizilianische Orange oder Amalfi Zitrone, Dry Tonic

SCHABBI´S SOUR 7.5
Companion 0% Sizilianische Orange oder Amalfi Zitrone, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

GINGER & YUZU 7.5
Yuzu, Ingwer, Limette, Soda

GREEN GARDEN 7.5
Kokoswasser, Gurke, Limette, Basilikum

COCONUT PALOMA 7.5
Kokoswasser, Grapefruit, Limette, Ingwer

OLIVE & LEMON TONIC 8
Zitrone, grüne Olive, Rosmarin, Tonic

SONSTIGES

COKE	3.5
COKE ZERO	3.5

COFFEE & MORE

COFFEE

AMERICANO	3.5
ESPRESSO	2.5
DOPPELTER ESPRESSO	4

SHOT´S	2 cl G	4 cl G
SARPA ORO DI POLI	4.5	8
BRÄNDE (verschiedene Sorten)	4.5	8
LIKÖR (verschiedene Sorten)	4.5	8
CLASE AZUL TEQUILA REPOSADO	13.5	25

OUR WINE SELECTION

SCHAUM-WEINE

CHAMPAGNER, PROSECCO, SEKT	0.15 l G	0.75 l F
GRANDE RÉSERVE BRUT CHAMPAGNE Pascal Leblond-Lenoir Frankreich, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc		59
AN 825 CRÉMANT DE LIMOUX BRUT Gérard Bertrand Frankreich, Crémant de Limoux Chardonnay, Chenin Blanc		49
VINTAGE GRANDE RÉSERVE "GEORGES" Kessler Deutschland, Baden-Württemberg Chardonnay, Pinot Noir		59
MCC BRUT Black Elephant Vintners Südafrika, Franschoek Chardonnay, Pinot Noir		48
HOCHGEWÄCHS ROSÉ Kessler Deutschland, Baden-Württemberg Pinot Noir, Chardonnay		39
SCHABBI´S PRICKELWASSER Gravel Junction Paarl Chenin Blanc	7,5	35

WEISSWEINE

	0.15 l G	0.75 l F
GRAUBURGUNDER DE| Aufricht,Bodensee,Grauburgunder	8,5	39
KAITUI DE| Schneider,Pfalz,Sauvignon Blanc	7,5	36
CHARDONNAY DE| Alexander Laible,Baden,Chardonnay	7	33
ENATE 234 ES| Enate,Somontano,Chardonnay		36
NOUNAT ES| Binigrau,Mallorca,Chardonnay,Prensal Blanc		43
VALDELAGUNDE ES| Pedro Escudero,Tierra de Castilla,Verdejo	7	33
EDDA IT| San Marzano,Puglia,Fiano,Chardonnay		39
BRICCO LAGOTTO IT| Bricco Lagotto,Piemont,Arneis		34
LUGANA IT| Don Lorenzo della Grillaia,Lombardia,Turbiana	8.5	39
SAUVIGNON WINKL IT| Kellerei Terlan,Südtirol,Sauvignon Blanc		45
TIMO VERMENTINO IT| San Marzano,Puglia,Vermentino	7	33
CHABLIS CELLIER DU VALVAN FR| Louis Jadot,Bourgogne,Chardonnay		49
CHAPEAU MELON FR| Jérémie Huchet,Loire,Sauvignon Blanc	7	34
M&A FR| Domaine André Berthet-Rayne,Rhone,Cuveé		39
FLOWER GIRL ZA| Botanica,Stellenbosch,Albariño		39
THE MARY DELANY ZA| Botanica,Stellenbosch,Chenin Blanc		43
SAUVIGNON ZA| Pierre DuMont,Breedekloof,Sauvignon Blanc	7	34

ROSÉWEINE

	0.15 l G	0.75 l F
CLOS MIREILLE ROSÉ FR| Domaines Ott,Provence-Alpes-Côte d'Azur, Grenache,Cinsault,Syrah		65
UP ROSÉ FR| Ultimate Provence,Côtes de Provence, Grenache		44
CLASSIC ROSÉ FR| Château Pigoudet,Coteaux d Áix-en-Provence Cinsault,Shiraz,Grenache,Cabernet Sauvignon	8	38
BIG FLOWER ROSÉ ZA| Botanica,Stellenbosch,Cabernet Franc	8	38

ROTWEINE

	0.15 l G	0.75 l F
AMARANTA IT| Tenuta Ulisse,Abruzzo,Montepulciano		49
ENEO TOSCANA IT| Montepeloso,Toscana,Sangiovese		46
F NEGROAMARO IT| San Marzano,Puglia,Negroamaro		49
TREFILARI PRIMITIVO IT| Cantina Sampietrana,Salento,Primitivo	7,5	35
ÀN/2 ES| Ànima Negra,Mallorca,Callet		49
RESERVA ES| Bodegas Muga,Rioja,Tempranillo		46
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE TRADITION FR| Domaine Tour Saint Michel,Rhone,Grenache,Shiraz		55
SAINT-JULIEN FR| Château Lalande,Bordeaux,Cabernet-Sauvignon,Merlot		55
CÔTE DE NUITS VILLAGES LE VAUCRAIN FR| Louis Jadot,Bourgogne,Pinot Noir		69
ROTWEIN DES TAGES Je nach Saison wählen wir einen besonderen Rotwein aus.	8.5	

Ihr plant ein Event, eine Feier oder ein private Dining?
Dann sprecht uns einfach an!