



Vorspeisen (Starters)

Alles frisch nach Hausmacherart; serviert mit einem Mischbrot- oder Weißbrotbötchen und Butter

Die ganz spezielle Londoner (Erbsensuppe mit Räucherschinken) £3.95 (The London Particular)

Verdankt ihren Namen dem dichten, oft als "Erbsensuppe" bezeichneten Londoner Nebel des frühen 19. Jahrhunderts

Norfolker garnierte Krabben £5.95 (Norfolk Dressed Crab)

Helles & dunkles Krabbenfleisch mit Majonaisse, Senf, Zitronensaft & Petersilie verfeinert

Geflügelleberpastete mit Brandy und Knoblauch £4.25 (Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)

Feine Leberpastete; serviert mit roter Zwiebelmarmelade

Weltberühmte Pasteten (World Famous Pies)

Mit einer der folgenden Beilagen serviert: Covent Garden Gemüse, grüner Salat, Pommes frites, Kartoffelbrei, neue Kartoffeln oder Ofenkartoffel

Steak-, Guinness- und Pilzpastete £11.95 (Steak, Guinness and Mushroom Pie)

Steak in einer Soße aus Pilzen, Tomaten, Guinness & Kräutern, mit Blätterteigmantel

Steak- und Cheddar-Pastete £11.95 (Steak and Cheddar Pie)

Steak in einer leckeren Soße, verfeinert mit ausgereiftem Cheddar-Käse, mit Blätterteigmantel

Fischpastete £11.95 (Fisherman's Pie)

Dorsch, Lachs & Garnelen in einer Dill- & Petersiliensahnesoße, mit Käse & Kartoffeln bedeckt

Brathähnchen- und Maispastete £11.95 (Roast Chicken and Sweet Corn Pie)

Brathähnchenfleisch mit Mais in einer schmackhaften Rotweinssoße, mit Blätterteigmantel

Schäferpastete £11.95 (Shepherd's Pie)

Hackfleisch vom Lamm, verfeinert mit Rotwein, Tomaten, Erbsen & Wurzeln, mit cremigem Kartoffelbrei bedeckt

Lamm- und Aprikosenpastete £11.95 (Lamb and Apricot Pie)

In Würfel geschnittenes Lammfleisch mit Aprikosen, Zwiebeln und Minze, im Blätterteigmantel

Wildfleischpastete £11.95 (Game Pie)

Verschiedene Wildfleischarten in einer vollmundigen Portwein- und Johannisbeerensoße, im Blätterteigmantel

Putenfleisch- und Esskastanienpastete £11.95 (Turkey and Chestnut Pie)

Norfolk-Pute in Sahnesoße, verfeinert mit Esskastanien, serviert im Blätterteigmantel

Bohnen-, pikante Linsen- und Gemüsepastete £10.95 (Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie)

Kidney-, weiße & Cannellini-Bohnen mit pikanten Linsen & Gemüse, im Blätterteigmantel

Schmortomatensuppe mit Basilikum £3.95 (Roast Tomato and Basil Soup)

Frische Covent Garden Marktmatomen, mit frischem Basilikum geschmort und dann zu einer cremigen Suppe verarbeitet

Pilze in einem knusprigen Kräuter- & Brotkrumenmantel £3.95 (Crispy Herb Breaded Mushrooms)

Leicht frittiert; mit einem Stilton-, Knoblauch-, Majonaisse- & Sahne-Dip serviert

Eingelegte Garnelen £5.75 (Potted Shrimps)

Braune Garnelen mit einer Prise Muskat und Cayennepfeffer in klarer Butter

West Country Ziegenkäsesalat £4.65 / £ 9.95 (West Country Goats' Cheese Salad)

Ziegenkäse, Schnittlauch, rote Paprika & schwarze Oliven mit einem Salat aus Tomaten & roten Zwiebeln

Klassische Gerichte (Classic Dishes)

Mit einer der folgenden Beilagen serviert: Covent Garden Gemüse, grüner Salat, Pommes frites, Kartoffelbrei, neue Kartoffeln oder Ofenkartoffel

Rinderbraten mit Yorkshire Pudding £13.95 (Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding)

Serviert mit Yorkshire Pudding, Röstkartoffeln und Soße

Dorsch im Bierteigmantel £12.95 (Beer Battered Cod)

In Bierteig gewälztes, frittiertes Dorschfilet; mit Remouladensauce serviert

Steak- und Nieren-"Pudding" £11.95 (Steak and Kidney Pudding)

Der britische Beitrag zur Olympiade der kulinarischen Genüsse; wird als Einzelportion serviert

Hähnchen- & Schinken-"Pudding" mit Petersilie £11.95 (Chicken, Ham and Parsley Pudding)

Hähnchenbrust & Schinken in einem Rindertalgmantel - mit Petersilie verfeinert; mit einer schmackhaften Soße serviert

Lachs-Fischbouletten £10.95 (Salmon Fish Cakes)

Mit Kartoffelbrei, Zwiebeln und Petersilie verfeinert; am besten auf einer Unterlage aus pikanten Linsen serviert

Geschmorte Rindfleischbällchen £9.95 (Braised Beef Faggots)

Hackfleischbällchen mit Zwiebeln, Karotten & Kräutern verfeinert, in Zwiebel- & Alesoße geschmort

Wildschwein- und Salbeiwurstchen £11.50 (Wild Boar and Sage Sausages)

Köstliche Gourmet-Wurstchen für echte Feinschmecker; mit einer Zwiebel- & Alesoße serviert

Lammfleischwurstchen mit Minze £10.95 (Lamb and Mint Sausages)

Lammfleischwurstchen, mit Minze verfeinert, mit Knoblauch-Kartoffelbrei und einer leckeren Soße serviert

Porters klassische Wurstchen £10.95 (Porters Classic Bangers)

Feinste Schweinswürste, nach unserem Geheimrezept mit Kräutern und Gewürzen verfeinert

Steaks (Steaks)

Aus 28 Tage lang zum Ausreifen ausgehängtem schottisches Rindfleisch. Auf glühenden Kohlen gegrillt. Auf Wunsch mit Porters Steak-Sauce, Béarnaise Sauce oder Knoblauchbutter serviert.

8oz Lendensteak £13.95

8oz Filetstück £16.95

12oz Rippenstück £18.95

Beilagen (Side Orders)

Covent Garden Gemüse, grüner Salat, Pommes frites, Kartoffelbrei, neue Kartoffeln, Ofenkartoffel, Gemüse & Kartoffelbrei, geschmorter Rotkohl; je £2.85

Pikante Linsen, Erbsenpüree, Erbsen in Minze; je £1.55

Festpreismenü £22.95 pro Person (Fixed Price Menu)

Zwei Gänge
Eine beliebige Pastete, mit zugehöriger Beilage sowie ein Dessert nach Wahl
Eine halbe Flasche *Les Freres* Rot- oder Weißwein
Tee oder Kaffee

Warme Nachspeisen (Hot Puddings)

Jede wird auf Wunsch mit Schlagsahne oder Vanillesauce serviert; eine Kugel Vanilleeis 85p extra

"Spotted Dick" £3.95 (Spotted Dick)

Was verbirgt sich hinter diesem exotischen Namen? Ein gedünsteter Biscuitkuchen mit Sultaninen.

Lady Bradfords süßer Ingwer-Pudding £3.95 (Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

Ein Ingwer-Pudding, nachdem man sich die Finger leckt!

Gedünsteter Sirup-Biscuitkuchen £3.95 (Steamed Syrup Sponge)

Verführerisch lecker – vielleicht der Grund dafür, dass Großbritannien auf heimatischem Terrain seit 1066 jeder feindlichen Invasion standhielt!

Milchreis £3.95 (Rice Pudding)

Dick und cremig (und – Sie ahnen es bestimmt schon) mit einer großzügigen Portion Erdbeermarmelade!

Dunkler Schokoladenpudding £3.95 (Dark Chocolate Pudding)

Leckerer, gedünsteter Schoko-Biscuit; mit Schokoladensoße serviert

Kalte Nachspeisen (Cold Puddings)

Eine Kugel Vanilleeis 85p extra

Eton Mess £3.95 (Eton Mess)

Baiser, Schlagsahne und gemischte Beeren

Trinity Cream £3.95 (Trinity Cream)

Die originale Crème Brûlée aus Cambridge, die dort gegen Ende des 18. Jahrhunderts kreiert wurde

Bunter Sommer-Pudding £3.95 (Tipsy Summer Pudding)

Weiches Obst & Beeren, in einer Brotteigform serviert; mit einer roten Früchtesoße

Schokoladen-Fudge-Kuchen £3.95 (Chocolate Fudge Cake)

Kremiger Schokoladen- & Fudge-Kuchen, mit Schlagsahne serviert

Hausgemachtes Speiseeis "Ice Cream of the Moment" £3.95 (Homemade Ice Cream of the Moment)

Hausgemachtes Eis; bitte erkundigen Sie sich bei unserem Dessert-Koch nach dem Eisangebot des Tages

Porters "Bibel" der englischen Küche £12.99 (Porters English Cookery Bible)

Jetzt in 3. Auflage. Über 100 leicht zuzubereitende beliebte klassische Porters-Rezepte – mit faszinierenden Fakten und interessanten Anekdoten präsentiert.

Porters Kochbuch der vier Jahreszeiten £14.99 (Porters Seasonal Celebrations Cookbook)

Eine kulinarische Geschichte der Schlemmerwochen, Jahrmärkte und Feste – mit einer verlockenden Sammlung traditioneller und moderner Kochrezepte.

Porters Senf £2.95 (Porters Mustards)

Real-Ale-Senf oder Chilli-Senf. Ohne künstliche Zusätze, 170g Glas.

Alle Gewichtsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf den ungekochten Zustand. Trotz sorgfältigster Bemühungen können wir nicht garantieren, dass die Zutaten vor ihrer Lieferung an uns nicht mit Erdnüssen, Erdbohnen oder genetisch veränderten Zutaten in Kontakt gekommen sind. Bitte beachten Sie, dass wir frische Krabben verarbeiten, die kleine Schalenstücke enthalten können. Es liegt in unserem Ermessen, bei Tischen von 5 oder mehr Personen einen Bedienungszuschlag von 10% zu berechnen, der einzig und allein dem Personal zugute kommt. Wir akzeptieren Visa, Mastercard, Delta, Switch, Solo und JCB Kreditkarten. Bei Zahlungen mit Scheck muss eine gültige Scheckgarantiekarte vorgelegt werden.