



Knabbereien

Pistazien £2.50
 Gemischte Oliven £2.50
 Geröstete Schweineschwarten £1.95
 Indischer Knabbermix £1.75
 Käse-Chili-Stangen £1.95
 Brot und Butter 95 p

Tagesangebote

Serviert mit einer Beilage

Montag - £12.25

Gegrillte Schweinlende mit pikanter Apfel-Pflaumen-Sauce

Dienstag - £12.25

Steak, Lauch und Waldpilze im Talgteig

Mittwoch - £11.95

Rindfleischintopf mit Kräuterklöß

Donnerstag - £12.50

Toad in the Hole - Würstchen im Backteig mit Zwiebelsauce

Freitag - £12.25

Pastetentag - bitte fragen Sie uns nach der Kreation des Tages

Samstag £13.95

Gegrillte Kalbsleber und Schinkenspeck mit Zwiebelsauce

Sonntag £13.95

Rinderbraten, frisch aufgeschnitten, mit Yorkshire Pudding (gebackener Eierteig)

Hausgemachtes Eis

Herrlich köstlich, je £4.45

Maple Syrup

Mit zartschmelzendem Ahornsirup

Apple, Cinnamon & Sultana
 Apfel, Zimt und Rosinen = Apfelkuchen

Ginger Gee-Whizz

Aufgepasst - eine echte Ingwer-Sensation

Raspberry

Mit mehr Himbeeren als die Polizei erlaubt!

Strawberry & Coconut

Na, wie Erdbeer mit Kokosnuss eben

Banana, Cinnamon & Rum
 Banane, Zimt & Rum - Augen zu und träumen

Apricot

Mit Stückchen - aber nur die besten Stückchen!

Triple Dipple Chocolate

Abrakadabra, dreimal schwarze Schokolade

White Chocolate

Weisse Schokolade, ganz ohne lila Kühe

Lemon Meringue

Fast wie Zitronenbaiserkuchen, aber ohne Teig

Blackcurrant

Nur für echte Johannisbeerliebhaber

Lime Marmelade

So wunderbar limettig

Vorspeisen

The London Particular (Pea and Smoked Bacon Soup) £4.35

Erbsensuppe mit Räucherspeck - dick wie der Londoner Nebel im 19. Jahrhundert. Serviert mit knusprigem Brot

Herb Breaded Mushrooms £4.35

Pilze in Kräuterpanade, mit einem Dip aus Stilton Blauschimmelkäse, Knoblauch, Mayonnaise und Sahne

Individual Smoked Salmon Terrine £5.95

Kleine Räucherlachsterrine mit einer Füllung aus Räucherlachs, Crème Fraiche, Naturjoghurt, Schnittlauch und Zitronensaft. Serviert mit knusprigem Brot

Weltberühmte Pasteten

Serviert mit einer dieser Beilagen: Stampfkartoffeln, Covent Garden Gemüse, grüner Salat, Pommes Frites, neue Kartoffeln oder Ofenkartoffel

Steak, Guinness and Mushroom Pie £12.25

Pastete mit Steak, Pilzen, Tomaten, Guinness und Kräutern

Steak and Cheddar Pie £12.25

Pastete mit Steak und gereiftem Cheddarkäse

Fisherman's Pie £12.25

Pastete mit Kabeljau, Lachs und Krabben in Dill-Petersilien-Sahnesauce, mit Kartoffel-Käse-Haube

Steak, Onion, Pea and Red Wine Pie £12.25

Rinderhack, Zwiebeln und Erbsen in unserer kräftigen Rotweinsauce. Mürbeteigpastete mit extra Sauce in einer Karaffe

Shepherd's Pie £12.25

Pastete mit Lammhackfleisch, Rotwein, Tomaten, Karotten und Erbsen, mit Kartoffelbreihaube

Lamb and Apricot Pie £12.25

Lamppastete mit Aprikosen, Zwiebeln und Minze Mürbeteigpastete mit extra Sauce in einer Karaffe

Gamekeepers Pie £12.25

Mürbeteigpastete mit verschiedenen Wildbretarten in einer kräftigen Portwein-Johannisbeersauce, mit extra Sauce in einer Karaffe

Chicken, Mushroom and Leek Pie £12.25

Pastete mit Hühnerbrust, Pilzen und Lauch in Weißwein-Sahnesauce, mit einer Blätterteighaube

Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie £11.95

Kidney-, Garten- und Cannellini-Bohnen mit pikanten Linsen und Gemüse mit einer Blätterteighaube

Beilagen (Side Orders)

Covent Garden Gemüse mit Petersilienbutter, grüner Salat, Pommes Frites, Stampfkartoffeln, Stampfkartoffeln mit Rotisseur-Senf, neue Kartoffeln, Ofenkartoffel, Bubble & Squeak (gebratene Kartoffeln und Kohl), geschmorter Rotkohl, je £2.95 pikante Linsen, gestampfte Erbsen, Erbsen mit Minze, je £1.95

Warme Nachspeisen (Hot Puddings)

Serviert mit Schlagsahne oder Vanillesauce; Kugel Vanilleeis £1.25

Spotted Dick £4.35

Klassisches kuchenartiges Dessert mit Rosinen (nicht vegetarisch!)

Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding £4.35

Ein süßes Ingwer-Dessert, nach dem man sich die Finger leckt!

Steamed Syrup Sponge £4.35

Gedämpfter Biskuitkuchen mit Sirup. Heimtückisch köstlich, vielleicht der Grund dafür, dass Großbritannien seit 1066 jeder feindlichen Invasion standhält!

Dark Chocolate Pudding £4.35

Gehaltvoller, gedämpfter Schokoladenbiskuit mit Schokoladensauce

Blackberry, Apple and Hazelnut Crumble £4.35

Gedämpfte Äpfel und Brombeeren mit knuspriger Haferflockenhaube

Porters English Cookery Bible £12.99

Porters Bibel der englischen Küche jetzt in neuer Auflage. Mehr als 100 leicht zuzubereitende, beliebte klassische Porters-Rezepte – mit faszinierenden Fakten und interessanten Anekdoten präsentiert.

Porters Seasonal Celebrations Cookbook £12.99

Porters Kochbuch der vier Jahreszeiten. Eine kulinarische Geschichte der Festessen, Jahrmärkte und Feste – mit einer verlockenden Sammlung traditioneller und moderner Rezepte.

Alle Gewichtsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf den rohen Zustand der Speisen. Trotz sorgfältigster Bemühungen können wir nicht garantieren, dass die Zutaten vor ihrer Lieferung an uns nicht mit Erdnüssen oder genetisch veränderten Zutaten in Kontakt gekommen sind. Bitte beachten Sie, dass wir frische Krebse verarbeiten, die kleine Schalenstücke enthalten können.

Wir akzeptieren Visa, Mastercard, Delta, Switch, Solo und JCB Kreditkarten. Bei Zahlung mit Scheck muss eine gültige Scheckkarte vorgelegt werden. Es wird ein freiwilliger Bedienungszuschlag von 12.5% erhoben. 95% hiervon werden an unser Bedienpersonal und die Köche weitergeben und nach deren Ermessen verteilt. Der verbleibende Betrag deckt Gebühren für Kreditkarten und andere Verwaltungskosten ab, aus denen wir keinen Gewinn erzielen. Sämtliche Angestellten erhalten mindestens den gesetzlichen Mindestlohn sowie ggf. von Ihnen gezahlte Trinkgelder oder Bedienungszuschläge.

Roast Tomato and Basil Soup £4.35

Schmortomatensuppe mit Basilikum, mit Kräutercroutons garniert. Serviert mit knusprigem Brot

Norfolk Dressed Crab £5.95

Helles & dunkles Krebsfleisch mit Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und Petersilie verfeinert, in der Schale serviert mit knusprigem Brot

Crispy Breaded Haddock Fillets £4.95

Knusprig panierte Schellfischfilets, leicht frittiert; serviert mit einem Limetten-Koriander-Dip

Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic £4.35

Hühnerleberpastete mit Weinbrand und Knoblauch, serviert mit roter Zwiebelmarmelade und knusprigem Brot

Klassische Gerichte

Mit einer der folgenden Beilagen serviert:

Covent Garden Gemüse, grüner Salat, Pommes Frites, Stampfkartoffeln, neue Kartoffeln oder Ofenkartoffel

Beer Battered Cod £12.95

Im Bierteig frittiertes Kabeljaufilet, mit Remouladensauce serviert

Steak and Kidney Pudding £12.95

Steak-und-Nieren-Auflauf im Talgteig als Einzelportion - der britische Beitrag zur kulinarischen Olympiade

Braised Lamb Shank £14.95

Geschmorte Lammkeule mit Wurzelgemüse und einer kräftigen Rotweinsauce

Chicken, Ham and Parsley Pudding £12.95

Hähnchenbrust und Schinken im Talgteigmantel mit Petersilie, mit einer kräftigen Sauce serviert

Salmon & Prawn Fish Cakes £11.95

Lachs-Krabben-Frikadellen, serviert auf pikanten Linsen

Braised Beef Faggots £11.95

Geschmorte Fleischbällchen aus Rinderhack, Zwiebeln, Karotten und Kräutern in einer Zwiebel-Biersauce

Wild Boar and Sage Sausages £11.95

Für echte Feinschmecker: Wildschweinwürstchen mit Salbei, mit einer Zwiebel-Biersauce serviert

Steaks

28 Tage abgehangenes schottisches Rindfleisch. Über heißen Kohlen gegrillt. Nach Wahl mit Porters Steaksauce, Sauce Béarnaise oder Knoblauchbutter serviert.

Sirloin Steak (Lende) 220 g £14.25

Fillet Steak (Filet) 220 g £17.50

Menu £23.95 pro Person

Eine beliebige Pastete mit einer passenden Beilage und einer beliebigen Nachspeise

Eine halbe Flasche Hauswein, rot oder weiß Kaffee oder Tee

Kalte Nachspeisen (Cold Puddings)

Eton Mess £4.35 Baiser, Schlagsahne und gemischte Beeren

Damson Trinity Cream £4.85 Die Original Crème Brûlée mit Pflaumen aus Worcestershire

Tipsy Summer Pudding £4.35 Beschwipstes Sommerdessert, serviert mit Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis £1.25 extra

Rhubarb & Almond Trifle £4.35 Biskuitdessert mit Rhabarber und Mandeln, serviert mit Schlagsahne und einer kandierten Kirsche

Chocolate Fudge Cake £4.35 Schokoladenfondantkuchen, serviert mit Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis £1.25 extra

Iced Berries with Hot White Chocolate Sauce £4.35

Geeiste Beeren mit heisser weißer Schokoladensauce - die „gesunde“ Alternative für Schokoladenliebhaber

Treacle Tart £4.35 Süßer Sirupkuchen, warm serviert mit Vanillesauce oder Schlagsahne