

Starter

Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, Salz-Buddha,

Radieschen „Krokodylki“

€ 6,90

Austern „Pleiade Poget“ Nr3

Natur, Schalotten-Vinaigrette oder Mexikaner-Granite

€ 5,50 - 1 Stück

€ 27,50 - 6 Stück

Oder

Auster „GUDN. special“

Pochierte Auster mit geräucherter Beurre Blanc und
Heringskaviar

€ 6,50 - 1 Stück

€ 32,50 - 6 Stück



FANGST

FANGST bedeutet auf Dänisch und Norwegisch „Fang“ und ist der Name eines kleinen Unternehmens aus Kopenhagen. Sie sind tief in Skandinavien verwurzelt und widmen sich der Entwicklung der nordischen Esskultur. Dazu gehört das Wiederentdecken und Überdenken von Lebensmitteln und Kochmethoden, die längst vergessen sind oder nicht mehr den Respekt bekommen, den sie verdienen. Hierzu gehören auch die grandiosen Fisch- und Meeresfrüchte Konserven, welche wir direkt aus Kopenhagen beziehen und mit selbstgebackener Focaccia und etwas Zitrone servieren.

- **Sprotte mit Heidekraut & Kamille**
 - **Geräucherte Sprotten**
 - **Herzmuscheln**
- **Limfjord Miesmuscheln Dill & Fenchel**
 - **Geräucherter Hering**
 - **Gegrillter Färøer Lachs**
- **Lachs mit Sanddorn und Zitronenverbene**
 - **Geräucherte Seeteufelleber**
 - **Geräucherte Kabeljauleber**

Jeweils 12,90€



Vegetarisch oder Vegan

Weißer Spargel

Mit Kaffee & Mascarpone

€ 17,20

Gebeiztes Karotten-Tatar

Goma-Dressing | Jalapeño | Wasabi in Texturen

Klein € 15,90

Groß € 22,90

Vegane Bīgan-Ramen

Tempel | hausgemachte Ramen-Nudeln | Shitake-
Zitronengras Tee | Algen

€ 19,90

Suppe

Zitronengras-Cappuccino

Aromatische Suppe aus Fernost mit Crispy-Chili-Öl

€ 9,90

+ gebratene Curry-Jakobsmuschel 4,50€ zusätzlich



Aus dem Wasser

Filet vom Zander

Junge Erbsen | Vichysoisse | Rauchöl

€ 25,50

„Moscardini Octopus“

Mini Kraken | Passionsfrucht-Flugmango-Salsa | Bröche

€ 18,90

Schwarzer Heilbutt „Thermidor“

Blumenkohl | Bergkäse | Sommertrüffel

€ 25,20

Kaviar Upgrade „Pimp your dish“

10g Imperial Baerü Kaviar „Gudn.-Selection“

€ 19,90



Fleisch

Rindertatar „Boom Boom“

Goma-Dressing | Jalapeño | Wasabi in Texturen

Klein € 17,50

Groß € 24,20

Vitello „Rheinhessen“

Rosa Kalbstafelspitz | Grüne Sauce |

Wildkräuter von Stein's aus Gonsenheim

€ 19,50

Wachtelbrust „sous vide & gegrillt“

Rote Beete | Knollenziest | Sauce Maltaise

€ 26,90

„Koobideh Kebab“ vom Salzwiesenlamm

Persischer Safranreis | Dugh | gegrilltes Tomatengel

€ 21,90



Käseauswahl von Maison Kober

Affinage mit Leidenschaft

Maison Kober steht für echtes Käsehandwerk in seiner reinsten Form. Als klassischer Affineur arbeitet das Haus ausschließlich mit sorgfältig ausgewählten, oft ökologisch wirtschaftenden Betrieben zusammen, deren Höfe und Arbeitsweise persönlich bekannt sind. Hier entsteht Käse mit Herkunft und Charakter.

Im Reifekeller von Maison Kober bekommt jeder Laib die Zeit und Aufmerksamkeit, die er verdient: von Hand gepflegt, gewendet, gewaschen und veredelt – ganz ohne Maschinen. So entwickeln sich Aromen, die jeden Käse zu etwas Besonderem machen.

Dreierlei mit hausgemachtem Feigensenf & geröstetem
Nussbrot
€ 18,90

5 Sorten mit hausgemachtem Feigensenf & geröstetem
Nussbrot
€ 25,90



Süßkram

Gazpacho von der „Mara de bois“ Erdbeere
Joghurt | Erdbeertatar | Zitronenmelisse

€ 13,90

Geeister Espresso Gâteau

Mit Haselnuss-Eis und geröstetem Milch Gel

€ 13,90

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 6,50

Flüssiges Dessert

Taylor's Portwein „10 Jahre“ 4cl

€ 7,90

Taylor's Portwein „20 Jahre“ 4cl

€ 11,90

Weinberg-Pfirsich-Likör 4cl

€ 6,90

St. Hildegardis Kräuterlikör -The Holy Spirit 4cl

€ 7,90



Gudn.Sharing

inkl. Brot & Buddha

ab 4 Personen

Na? Ihr könnt Euch nicht entscheiden!? Wir übernehmen das für Euch.

Vieles zum Teilen... Alles in die Mitte!

€ 65,00 pro Person

Das Menü

inkl. Brot & Buddha

Lasst Euch von unseren Köchen überraschen. Ihr sagt wie viele Gänge ihr möchtet, den Rest machen wir.

3 Gänge 49,00€

4 Gänge 59,00€

5 Gänge 69,00€

Weinbegleitung

Für 3 Gänge 19,50€

Für 4 Gänge 26,00€

Für 5 Gang

32,50€



Getränke

Bubbles

Laurent Perrier, Champagner

La Cuvée, Brut

0,1l

€16,00

Laurent Perrier, Champagner

Cuvée Rosé, Brut

€18,50

Blanc de Blanc Brut Winzersekt

Eva Vollmer, Rheinhessen

€7,50

Blauer Muskateller Rosé Brut

Georgiëberg, Südsteiermark, Österreich

€8,00

Secco

Weingut Welker, Nahe

€5,50

Secco „Alkoholfrei“

Markus Meier, Franken

€5,20

Aperitif

Chandon Garden Spritz

Moët & Chandon

€9,00

Spritz Aperol/Limoncello/Sartí

€8,20

Lillet Wild Berry

€8,20

Hugo

€8,20

Erdbeer Spritz

Erdbeeren, Aperol, Sekt

€9,90



Aperitif Alkoholfrei

Hugo €8,20

Gin Tonic Tanqueray Sevilla 0,0% €9,00

Lillet Wild Berry 0,0% €8,20

Alkoholfreie Weine

0,1l 0,2l

Unsere Alkoholfreien Weine werden klassisch ausgebaut und im Anschluss „entalkoholisiert“. So entsteht mit großem Aufwand echter Weincharakter ganz ohne Alkohol.

Weingut Meier, Franken

Riesling, Trocken €5,60 €9,90

Chardonnay, Trocken €5,90 €10,50

Weißwein

0,1l 0,2l

Espenhof, Rheinhessen

2024 Veltenbummler Grüner Veltliner, Trocken €5,90 €10,90

2024 Herz+Hand Scheurebe, Trocken €4,90 €8,90

Luff, Rheinhessen

2023 Chardonnay, Trocken €4,80 €8,60

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2023 Riesling, Trocken €4,80 €8,60

Schregel, Rheingau

2024 Riesling Gutswein, Trocken €5,40 €9,90

Von Winning, Pfalz

2024 Sauvignon Blanc II Trocken €5,40 €9,90

Korrell x Gudn., Nahe

2023 Sonnenkind „Gudn.“ Cuvée, Lieblich €5,80 €10,50



Weingut Ritter, Nahe

2024 Gelber Muskateller, Trocken

€3,90 €6,90

2021 Gelber Muskateller, Halbtrocken

€3,90 €6,90

Weingut Welker, Nahe

2025 Grauburgunder, Trocken

€4,90 €8,80

2024 Sauvignon Blanc, Trocken

€5,30 €9,60

2024 Blanc de Noir, Trocken

€4,90 €8,80

Markus Meier, Franken

2023 Silvaner Kabinett, Lieblich

€4,90 €8,90

Viermorgenhof, Mosel

2022 Weißburgunder Barrique, Trocken

€3,80 €6,80

2022 Riesling Kabinett, Lieblich

€3,80 €6,80

Viermorgenhof/Stairs n' Roses, Mosel

2019 Ruby (Roter) Riesling, Trocken

€4,90 €8,90

Santa Sofia, Lombardei, Italien

2024 Lugana DOC, Trocken

€5,50 €9,90

Rosé

Korrell, Nahe

2024 Little Lion Cuvée Rosé, Trocken

€5,50 €9,90

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2024 Rosé, Feinherb

€4,90 €8,80



Rotwein

Weingut Ritter, Nahe

2021 Rotwein „Gudn.“ Cuvée, Trocken

0,1l 0,2l
€3,80 €6,80

Weingut Welker, Nahe

2022 Regent „Barrique“, Trocken

€5,60 €9,90

2022 Regent „Art Primitivo“, Trocken

€4,60 €8,30

Jung & Knobloch, Rheinhessen

2017 Dornfelder, Lieblich

€4,30 €7,70

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2020 Ingelheimer Pares Spätburgunder, Trocken

€5,60 €9,90

Weingut Kern, Pfalz

2019 Spätburgunder, Halbtrocken

€3,60 €6,40

Marques de Riscal, Rioja, Spanien

2021 Próximo, Trocken

€4,90 €8,80

Weinschorle

Weiß oder Rosé

0,2l 0,4l

€4,90 €6,50

Wunschwein

Aufpreis

+

€1,00 €1,50

Drinks

Gin Tonic

Hendricks oder Tanqueray Sevilla

€9,00

Schnaps/ Brände

Hamburger Kümmel 4cl

€4,20

Birnenbrand 4cl

€4,90

Haselnuss 4cl

€4,90

Softgetränke



Wasser 0,25l	still oder mit Blubber	€3,00
Wasser 0,7l	still oder mit Blubber	€6,50
Cola / Zero	0,33l	€3,90
Fanta	0,33l	€3,90
Sprite	0,33l	€3,90
Paulaner Spezi	0,33l	€3,90
Eistee Pfirsich	0,33l	€4,20
Eistee Zitrone	0,33l	€4,20
Eistee Blaubeere	0,33l	€4,20
Orangensaft	0,25l	€3,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€3,90
Rhabarber	0,25l	€3,90
Traubensaft weiß	0,25l	€3,90
Johannisbeersaft	0,25l	€3,90
Als Saftschorlen	0,4l	€4,90

Eulchen Bier aus Meenz

Pils	0,33l	€4,80
Helles / Helles alkoholfrei	0,33l	€4,80
<u>Schlappe Seppel</u>		
Weizen/ Alkoholfreies Weizen	0,5l	€5,50
Radler naturtrüb	0,33l	€4,80



Emissionsfreier Qualitätskaffee/ -Spezialitäten von „Antagonist“

Die Philosophie von Antagonist ist es, Kaffee nicht nur als Getränk, sondern als ein Erlebnis zu betrachten, das durch Leidenschaft, Transparenz und Individualität geprägt ist. Hergestellt ohne Emissionen und mit maximaler Sorgfalt.

Alle Kaffee/ -Spezialitäten sind auch koffein- und/oder laktosefrei erhältlich.

Café Creme	€4,20
Espresso	€3,70
Doppelter Espresso	€4,90
Cappuccino	€4,90
Latte Macchiato	€4,90

Tee & Schoki

Kamille	€3,90
Minze	€3,90
Grüner Tee	€3,90
Schwarze Tee	€3,90
Kräuter	€3,90
Heiße Schokolade	€4,50

