

Starter

Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, geröstete Buddha,

Radisheschen „Krokodylki“

€ 6,90

Austern „Pleiade Poget“ Nr3

Natur, Schalotten-Vinaigrette oder Mexikaner-Granite

€ 4,90 - 1 Stück

€ 24,50 - 6 Stück

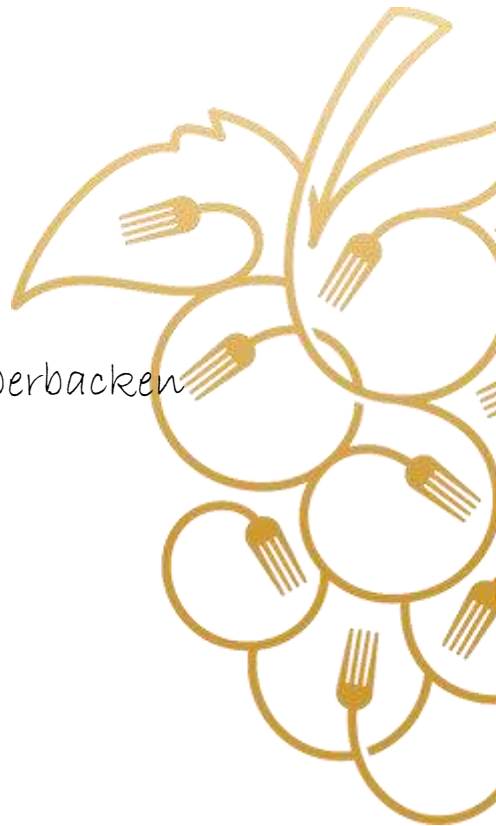
Oder

Gratinierte Austern

Mit Babyspinat und Sauce Mornay überbacken

€ 5,90 - 1 Stück

€ 29,50 - 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**
 - **Geräucherter Lachs**
 - **Geräucherte Seeteufelleber**

Jeweils 12,90€



Vegetarisch oder Vegan

Veganes Rotes-Curry

Miso-Aubergine | Thai-Maispuffer | Erdnuss

€ 19,90

Gebeiztes Karotten-Tatar

Kartoffel-Rösti | Kräuter-Mayo | Kresse

Klein € 15,90

Groß € 22,90

Gegrillter Caesar Salad

Baby Romana | Sauerteig-Croutons |
Parmigiano Reggiano in Texturen

€ 15,90

Suppe

Zitronengras-Cappuccino

Aromatische Suppe aus Fernost mit Crispy-Chili-Öl

€ 9,90

+ Krustentier-Sandwich 4,90€ zusätzlich



Aus dem Wasser

Matjes Tatar

Hamburger Helbing Sud | Saure Sahne | Apfel

€ 17,50

Ravioli mit Ricotta-Lachs-Füllung

Miesmuscheln | Vermouth-Beurre-Blanc | Estragonöl

€ 22,90

+ 10g Imperial Kaviar „Gudn.-Selection“

€ 19,90 zusätzlich

Zander Backfisch

Kartoffelsalat | Aji Amarillo | hausgemachter Ayrar

€ 21,90



Fleisch

Rindertatar „Carbonara“

Parmesan | Guanciale | Schnittlauch

Klein € 16,90

Groß € 23,90

„Kaarage“ von der ausgelösten Hühnerkeule

Yummyum-Nudelsalat | hausgemachtem Kimchi |
Szechuan-Mayo

€ 17,90

Kalbskopf „gegrillt“

Kartoffeldonut | Röstzwiebeln | Sauce gribiche

€ 23,50

Adana Kebab vom Salzwiesenlamm

Taboulé Salat | Joghurt-Espuma | Knoblauch-Asche

€ 21,90



Käseauswahl von Loïc Chupin

Der Qualität und dem Ursprung verpflichtet

Oberstes Anliegen von Loïc Chupin ist es, dem Qualitätsversprechen gegenüber seinen Kunden allseits gerecht zu werden. Dabei werden auch die Anliegen all derer, die zu dieser Qualität beitragen – vom Milcherzeuger bis hin zu den eigenen Mitarbeitern nicht aus den Augen verloren. Loïc Chupin garantiert dafür, dass nur Milch aus der Region Poitou-Charentes verarbeitet wird und die Verarbeitung ausschließlich in der Vendée stattfindet. Das Unternehmen hat eine zertifizierte Bio-Käserei und kann eine IFS-Zertifizierung vorweisen.

Dreierlei mit hausgemachtem Feigensenf & geröstetem
Nussbrot

€ 16,90

5 Sorten mit hausgemachtem Feigensenf & geröstetem
Nussbrot

€ 23,90



Süßkram

Piña Colada 2.0

Kokoskuchen | Ananas | Piña Colada-Eis

€ 13,90

+ 4cl Don Pablo „Pineapple rum“

€ 5,50 zusätzlich

Zitrone „Don't trust your eyes“

Zitronenmousse | Pistazienbiskuit | Basilikumsorbet

€ 14,90

Flüssiges Dessert

Taylor's Portwein „10 Jahre“ 4cl

€ 7,90

Taylor's Portwein „20 Jahre“ 4cl

€ 11,90

Weinberg-Pfirsich-Likör

€ 6,90

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 6,50



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!

€ 59,00 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

0,1l

Ruinart, Champagner

€21,00

„R“ de Ruinart, Brut

Blanc de Blanc Brut Winzersekt

€7,00

Eva Vollmer, Rheinhessen

Blauer Muskateller Rosé Brut

€7,50

Georgiëberg, Südsteiermark, Österreich

Secco

€4,00

Viermorgenhof, Mosel

Secco „Alkoholfrei“

€4,90

Markus Meier, Franken

Aperitif

Chandon Garden Spritz

€9,00

Moët & Chandon

Spritz Aperol/Limoncello/Sartí

€7,20

Lillet Wild Berry

€7,20

Hugo

€7,20

Weinbergpfirsich „Bellini“

€10,90

Weinbergpfirsich, Sekt, Rosmarin

Aperitif Alkoholfrei

Hugo

€7,20

Gin Tonic

Tanqueray Sevilla 0,0

€9,00



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

2023 Veltenbummler Grüner Veltliner, Trocken

€5,90 €10,90

2023 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

Eimermann, Rheinhessen

2015 Riesling, Feinherb

€4,00 €7,20

Schregel, Rheingau

2023 Riesling Gutswein, 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

2024 Grauburgunder, Trocken	€4,90	€8,80
2024 Sauvignon Blanc, Trocken	€5,30	€9,60
2023 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, Lombardie, 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

2014 Albiger Schloss Hammerstein

€4,90 €9,30

Spätburgunder Selection, Trocken

Weingut Kern, Pfalz

2019 Spätburgunder, Halbtrocken

€3,60 €6,40

Marques de Riscal, Rioja, Spanien

2020 Próximo, Trocken

€4,90 €8,80

Weinschorle

0,2l 0,4l

Weiß oder Rosé

€4,90 €6,50

Wunschwein

Aufpreis

+

€1,00 €1,50

Drinks

Gin Tonic

Hendricks oder Tanqueray Sevilla

€9,00

Schnaps/ Brände

Hamburger Kümmel 4cl

€3,90

Birnenbrand 4cl

€4,20

Haselnuss 4cl

€4,20



Softgetränke

Wasser 0,25l	still oder mit Blubber	€3,00
Wasser 0,7l	still oder mit Blubber	€6,50
Cola	0,33l	€3,90
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
Als Saftschorlen	0,4l	€4,90

Eulchen Bier aus Meenz

Pils/ Pils alkoholfrei	0,33l	€4,80
Helles oder Märzen	0,33l	€4,80
Schlappe Seppel		
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 koffeín- 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

