Starter

Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, Zitronen-Buddha,

Radieschen „Krokodylki“

€ 6,90

Austern „Pleiade Poget“ Nr°3

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 Färöer Lachs**
- **Lachs mit Sanddorn und Zitonenverbene**
- **Geräucherte Seeteufelleber**
- **Geräucherte Kabeljauleber**

Jeweils 12,90€

Vegetarisch oder Vegan

Herbstmousse

Hokkaido | Kaffee| Blauschimmel | Spekulatius

€ 18,90

Gebeiztes Karotten-Tatar

Goma-Dressing |Jalapeño | Wasabi in Texturen

Klein € 15,90

Groß € 22,90

Veganes Okonomiyaki

Japanischer Lauchpuffer | Sushimayo | Röstschalotten

€ 18,20

Suppe

Hokkaido Cremesüppchen

Mit Sauerteigbrot Croûtons & Steirischem Kernöl

€ 9,90

+ gebratene Curry-Jakobsmuschel 4,90€ zusätzlich

Aus dem Wasser

Thunfisch „in the woods“

Balfegó Thunfisch | Birnen Dashi | Fichte

€ 22,90

Gyros von der Black Tiger Garnele

Bauernsalat | Tzatziki Espuma | Kartoffelchips

€ 24,20

+ Griechisches Pils „Mythos“

€ 4,80 zusätzlich

Hausgemachte Pasta „Krabbe“

Krustentier Bisque | Keta Kaviar | Nordseekrabben

€ 25,20

Kaviar Upgrade „Pimp your dish“

10g Imperial Baerii Kaviar „Gudn.-Selection“

€ 19,90

Fleisch

Wagyu-Rindertatar

Liebstöckel | Eigelb Creme|

Wildkräuter von Stein's aus Gonsenheim

Klein € 17,90

Grob € 24,90

Iberico Schwein „Laab Moo"

laotischer Iberico Salat | Romana Blätter|

geröstetes Reispulver

€ 19,90

„Karaage" von der ausgelösten Hühnerkeule

Yumyum-Nudelsalat |Pak Choi Kimchi | Szechuan-Mayo

20,50€

Argentinisches Rinderfilet „Piment d'espaliette Kruste"

Polenta | Provenzalisches Gemüse | Kalbsjus

€ 29,90

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 & Leinsamencracker

€ 18,90

5 Sorten mit hausgemachtem Feigensenf & Leinsamencracker

€ 25,90

Süßkram

„Pornstar Martini“

(alkoholfrei möglich)

Passionsfrucht | Vanillekuchen | Limette

€ 13,90

Milchreismousse

Zwetschgen Röster | Cassis

€ 13,90

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis

€6,50

Flüssiges Dessert

Dow´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

	0,1l
Laurent Perrier, Champagner La Cuvée, Brut	€16,00
Laurent Perrier, Champagner Cuvée Rosé, Brut	€18,50
Blanc de Blanc Brut Winzersekt Eva Vollmer, Rheinhessen	€7,50
Blauer Muskateller Rosé Brut Georgiberg, 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/Sarti	€8,20
Lillet Wild Berry	€8,20
Hugo	€8,20
Gin Basil Smash Gin, Basilikum, Zitrone	€12,90

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

2024 Riesling, Trocken	€4,80	€8,60

Schregel, Rheingau

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

Von Winning, Pfalz

2025 Sauvignon Blanc II Trocken	€5,40	€9,90

Korrell x Gudn., Nahe

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

Weingut Ritter, Nahe

2025 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
2025 Sauvignon Blanc, Trocken	€5,30	€9,60
2025 Blanc de Noir, Trocken	€4,90	€8,80

Markus Meier, Franken

2025 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

2025 Little Lion Cuvée Rosé, Trocken	€5,50	€9,90

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2025 Rosé, Feinherb	€4,90	€8,80

Rotwein

	0,1l	0,2l
Weingut Ritter, Nahe		
2021 Rotwein „Gudn." Cuvée, Trocken	€3,80	€6,80
Weingut Welker, Nahe		
2022 Regent „Barrique", Trocken	€5,60	€9,90
2023 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
Marques de Riscal, Rioja, Spanien		
2021 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	€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

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 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