

Starter

Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, Salz-Buddha,

Radisheschen „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 Färöer Lachs**
- **Lachs mit Sanddorn und Zitronenverbene**
 - **Geräucherte Seeteufelleber**
 - **Geräucherte Kabeljauleber**

Jeweils 12,90€



Vegetarisch oder Vegan

Esquites 2.0

Maispuffer | Feta Espuma | Tajín Gewürz | Ají Amarillo

€ 18,90

Gebeiztes Karotten-Tatar

Goma-Dressing | Jalapeño | Wasabi in Texturen

Klein € 15,90

Groß € 22,90

„Vegan Wellington“

Geräucherte Kartoffel | Champignon Duxelles | Blätterteig

Pommery SenfJus

€ 23,50

Suppe

Bärlauch-Cremesüppchen

Mit Backerbsen

€ 12,90

+ Kalbskopfpraline 3,50€ zusätzlich



Aus dem Wasser

General Tso's Garnelen

Jasminreis | umami Beurre Blanc | fermentierte Sojabohne

€ 22,50

Hummer Ravioli

Krustentier Bisque | gereifter Parmesan | Estragonöl

€ 25,90

Loch Duart Lachs „Hamburger Pannfisch“

Lachsfilet | Kartoffelwürfel | Babygurke | Senfveloute

€ 23,20

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

Gulasch „Szegediner“

Rind „Deutsche Färse“ | Sauerkraut | Schupfnudeln

€ 26,90

Enten-Donut

Confierte Entenkeule | Wirsing Kimchi | Karottencreme |
Entenjus

€ 21,90

Brust vom Maishuhn „sous vide“

Spitzkohlroulade | Hühnerhautmüslí | Miso-Bernaise

€ 23,50



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

„Schwarzwälder Schokomousse“

Viel Schoki trifft viel Kirsche

€ 13,90

Popcorn Panna Cotta

Mit Salzkaramell- Sauce & Eis

€ 12,90

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

0,1l

Laurent Perrier, Champagner

€16,00

La Cuvée, Brut

Laurent Perrier, Champagner

€18,50

Cuvée Rosé, Brut

Blanc de Blanc Brut Winzersekt

€7,50

Eva Vollmer, Rheinhessen

Blauer Muskateller Rosé Brut

€8,00

Georgiëberg, Südsteiermark, Österreich

Secco

€5,50

Weingut Welker, Nahe

Secco „Alkoholfrei“

€5,20

Markus Meier, Franken

Aperitif

Chandon Garden Spritz

€9,00

Moët & Chandon

Spritz Aperol/Limoncello/Sartí

€8,20

Lillet Wild Berry

€8,20

Hugo

€8,20

Pornstar Martini

€12,90

vanille vodka, Passionsfrucht, Zitrone, Sekt



Aperitif Alkoholfrei

Hugo €8,20

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

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 €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, 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

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 oder Märzen	0,33l	€4,80
Helles / Helles alkoholfrei	0,33l	€4,80
Rothaus Tannenzäpfle 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 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

