

# Starter

## Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, geröstete Buddha,  
Radieschen „Krokodylki“

€ 6,90

## Austern „Pleiade Poget“ Nr3

Natur, Schalotten-Vinaigrette oder Mexikaner-Granite

€ 4,90 - 1 Stück

€ 24,50 - 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**
  - **Geräucherte Seeteufelleber**

*Jeweils 12,90€*



# Vegetarisch

## Veganer Nussbraten

Topinambur | Geräucherte Mandeln | Quitte

€ 19,90

## Gebeiztes Karotten-Tatar

Eingelegtes Gemüse | Kräuter-Mayo | Kresse

Klein € 15,90

Groß € 22,90

## Maronen-Cremesuppe

Mit Nussbutter-Croûtons

€ 11,90

## Süßkartoffel Samosas „Mumbai“

Tahina-Creme | Sumak | rehydrierte Weinbeere

€ 15,90



## Aus dem Wasser

### Müritz Wels „Kabayaki“

Wagyu-Bratreis | schwarzer Knoblauch | Zitronengras

€ 18,90

+ 10g Imperial Kaviar „Gudn.-Selection“

€ 19,90 zusätzlich

### Bouillabaisse a la Marseille

Provenzalische Fischeuppe | Safran-Rouille | Baguette

Klein € 15,90

Groß € 24,90

### Moules et frites

Bouchot-Miesmuschel | Steakhouse-Fries | Estragon-Mayo

€ 17,90



# Fleisch

## Geflügelleber Tarte „ungestopft“

Portwein | Birne | Brioche | Herbsttrüffel

€ 18,90

## Beef-Tatar und Knochenmark

Geröstetes Knochenmark | eingelegtes Gemüse | Kresse

Klein € 16,90

Groß € 23,90

## Entenbrust „rosa gegart“

Rotkohl | Rahmwirsing | Semmelknödel | Gewürz-Jus

€ 21,90

## Wildragout

Haselnuss-Knöpfele | Flowersprouds | Preiselbeeren

€ 23,90

## „Kaarage“ von der ausgelösten Hühnerkeule

Yummyum-Nudelsalat | Karamelisierter Pak Choi |  
Szechuan-Mayo

€ 16,90



# 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

Warmer Pfannenkeks

Zwetschgenröster | Gewürzspekulatius-Eis

€ 13,90

Kaiserschmarrn Parfait

Bratapfel | Punschsud

€ 13,90

## Flüssiges Dessert

Taylor's Portweín „10 Jahre“ 4cl

€ 7,90

Taylor's Portweín „20 Jahre“ 4cl

€ 11,90

Hausgemachter Eierkór 3cl

€ 5,20

Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 6,50



## Gudn.Sharing

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

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

3 Gänge 45,00€

4 Gänge 55,00€

5 Gänge 65,00€



# Getränke

## Bubbles

0,1l

### Blanc de Blanc Brut Winzersekt

€6,00

Eva Vollmer, Rheinhessen

### Blauer Muskatteller Rosé Brut

€6,50

Georgíberg, Süsteiermark, Österreich

### Apfelsecco

€4,00

Weingut Welker, Nahe

### Secco

€4,00

Viermorgenhof, Mosel

### Secco „Alkoholfrei“

€4,90

Markus Meier, Franken

## Aperitif

### Chandon Garden Spritz

€9,00

Moët & Chandon

### Spritz Aperol/Limoncello

€7,20

### Hugo

€7,20

### Santa Baby!

€12,90

Rum, Cranberry, Orange, Zimt



## 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

€4,90 €8,90

2023 Herz+Hand Scheurebe, Trocken

€4,30 €7,60

2023 Uffhofener La Roche Riesling Kabinett, Feinherb

€4,20 €7,50

### Weingut Ritter, Rheinhessen

2022 Gelber Muskatteller, Trocken

€3,90 €6,90

2021 Gelber Muskatteller, Halbtrocken

€3,90 €6,90

2022 Grauburgunder, Trocken

€3,90 €6,90

### Luff, Rheinhessen

2022 Chardonnay, Trocken

€3,80 €6,80

2023 Weißburgunder, Trocken

€3,80 €6,80

### Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2023 Riesling, Trocken

€4,00 €7,20

### Eimermann, Rheinhessen

2021 Riesling, Feinherb

€4,00 €7,20

### Schick, Rheinhessen

2020 Riesling Spätlese, Trocken

€4,30 €7,70



### Korrell x Gudn., Nahe

2023 Sonnenkind „Gudn.“ Cuvée, Lieblich

€4,40 €7,80

### Weingut Welker, Nahe

2023 Sauvignon Blanc, Trocken

€4,20 €7,50

2023 Blanc de Noir, Trocken

€3,80 €6,80

### Markus Meier, Franken

2022 Silvaner Kabinett, Lieblich

€4,40 €7,80

### Emil Bauer, Pfalz

2023 Chenin Blanc, Trocken

€4,40 €7,80

### Santa Sofia, Lombardei, Italien

2023 Lugana DOC, Trocken

€4,90 €8,90

## Rosé

0,1l 0,2l

### Korrell, Nahe

2023 Little Lion Cuvée Rosé, Trocken

€4,50 €7,90

### Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2023 Rosé, Feinherb

€4,30 €7,70

## Rotwein

0,1l 0,2l

### Weingut Ritter, Rheinhessen

2021 Rotwein „Gudn.“ Cuvée, Trocken

€3,80 €6,80

2015 Blauer Spätburgunder, Trocken

€3,60 €6,40



### Weingut Welker, Nahe

2022 Regent „Art Primitivo“, Trocken

€4,40 €7,80

2022 Regent „Barrique“, Trocken

€5,60 €9,90

### Jung & Knobloch, Rheinhessen

2016 Dornfelder, Lieblich

€4,30 €7,70

### Weingut Kern, Pfalz

2020 Spätburgunder, Halbtrocken

€3,60 €6,40

### Marques de Riscal, Rioja, Spanien

2020 Próximo, Trocken

€4,50 €7,90

## 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

Franzbrötchenlikör „Franzi“ 4cl

€6,90



## Softgetränke

<b>Wasser 0,25l</b>	still oder mit Blubber	€3,00
<b>Wasser 1,00l</b>	still oder mit Blubber	€6,90
<b>Cola</b>	0,33l	€3,90
<b>Cola Zero</b>	0,33l	€3,90
<b>Fanta</b>	0,33l	€3,90
<b>Sprite</b>	0,33l	€3,90
<b>Paulaner Spezi</b>	0,33l	€3,90
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,33l	€4,20
<b>Eistee Zitrone</b>	0,33l	€4,20
<b>Eistee Blaubeere</b>	0,33l	€4,20
<b>Orangensaft</b>	0,25l	€3,90
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,25l	€3,90
<b>Traubensaft weiß</b>	0,25l	€3,90
Als Saftschorlen	0,4l	€4,90

## Eulchen Bier aus Meenz

<b>Pils/ Pils alkoholfrei</b>	0,33l	€4,80
<b>Helles oder Märzen</b>	0,33l	€4,80

## Schlappe Seppel

<b>Weizen/ Alkoholfreies Weizen</b>	0,5l	€5,50
<b>Radler naturtrüb</b>	0,33l	€4,80



## **Kaffee/ -Spezialitäten & Schoki**

<b>Café Creme</b>	€3,90
<b>Espresso</b>	€3,20
<b>Doppelter Espresso</b>	€4,50
<b>Cappuccino</b>	€4,70
<b>Latte Macchiato</b>	€4,70
<b>Heiße Schokolade</b>	€4,50

## **Tee**

<b>Kamille</b>	€3,90
<b>Minze</b>	€3,90
<b>Grüner Tee</b>	€3,90
<b>Schwarze Tee</b>	€3,90
<b>Kräuter</b>	€3,90

