

Starter

Brot & Buddha

Sauerteigbrot „Moguntia“, Tomaten-Buddha,
Radieschen „Krokodylki“

€ 6,90

Austern „Pleiade Poget“ Nr4

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

Büffel-Burrata

Tomaten-Brotsalat | Basilikum Pesto | Alter Balsamico

€ 15,90

Gebeiztes Karotten-Tatar

Eigelbcreme | Kräuter-Mayo | Kresse

Klein € 15,90

Groß € 22,90

Suppe vom Hokkaido Kürbis

Steirisches Kernöl | karamellisierte Kürbiskerne

€ 11,90

Süßkartoffel Samosas „Mumbai“

Tahina-Creme | Sumak | rehydrierte Weinbeere

€ 15,90



Aus dem Wasser

Köhler „confiert“

Arroz de Feijao | weißer Tomatenschaum | Chorizokruste

€ 18,90

Bouillabaisse a la Marseille

Provenzalische Fische Suppe | Safran-Rouille | Baguette

Klein € 15,90

Groß € 24,90

Moules et frites

Bouchot-Miesmuschel | Steakhouse-Fries | Estragon-Mayo

€ 17,90



Fleisch

Beef-Tatar

Eigelbcreme | Kräuter-Mayo | Kresse

Klein € 16,90

Groß € 23,90

+ 10g Imperial Kaviar „Gudn.-Selection“

€ 19,90 zusätzlich

Duroc Schweinebauch „BBQ“

urkarotten | schwarzer Knoblauch | Erdnuss

€ 19,90

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischsauce | Kapern

€ 18,90

„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

This Split is Bananas

Banane | Schokoladen-Sorbet | Tonkabohne

€ 13,90

Zitronen-Tarte

Baiser | Grüner Tee-Sorbet

€ 12,90

Flüssiges Dessert

Taylor's Portwein „10 Jahre“ 4cl

€ 7,90

Taylor's Portwein „20 Jahre“ 4cl

€ 11,90

Weinbergpfirsich-Likör 4cl

€ 6,90

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!

€ 55,00 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

Riesling Brut Winzersekt

€6,00

Emil Bauer, Pfalz

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

Pumpkin Spice Margarita

€12,90

Anejo Patron, Pumpkin Spice, Limette



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

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 Grauburgunder, Trocken

€3,90 €6,90

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

2018 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



Softgetränke

Wasser 0,25l	still oder mit Blubber	€3,00
Wasser 1,00l	still oder mit Blubber	€6,90
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
Traubensaft weiß	0,25l	€3,90
Als Saftchorlen	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

Kaffee/ -Spezialitäten & Schoki

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

Tee

Kamille		€3,90
Minze		€3,90
Grüner Tee		€3,90
Schwarze Tee		€3,90
Kräuter		€3,90

