

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

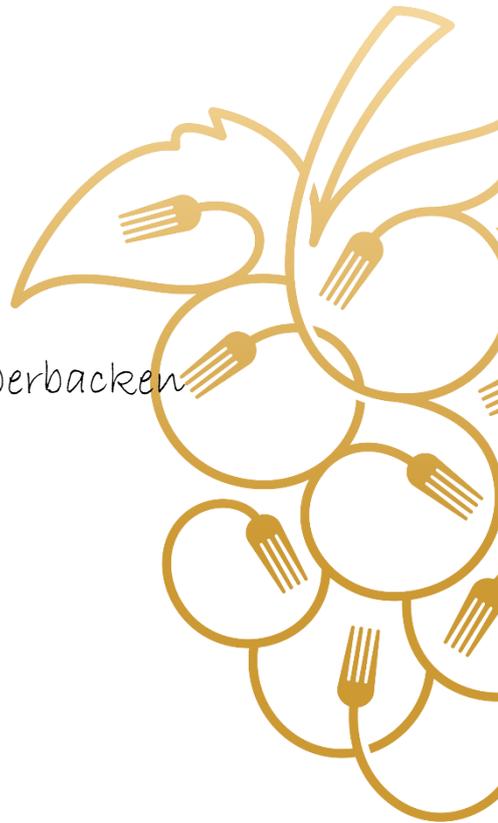
Oder

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 Färöer Lachs**
 - **Geräucherte Seeteufelleber**

Jeweils 12,90€



Vegetarisch/ Vegan

Veganer Nussbraten

Sellerie | Birnengel | vegane Jus

€ 19,90

Gebeiztes Karotten-Tatar

Kartoffel-Rösti | Kräuter-Mayo | Kresse

Klein € 15,90

Groß € 22,90

Karamellisierter Chicorée

Nori | Fermentierter Knoblauch | Kumquat

€ 15,90

Suppe

„Bak kut teh“ - Schweinebrühe aus Singapur

Schweine-Querrippe | Kimchi-Wantan | Pfeffer

€ 9,90



Aus dem Wasser

Hausgebeizter Lachs

Hokkaido-Kürbis | Umami-Vinaigrette | Dill

€ 14,90

Knusprige Riesengarnele

Thaimango Salat | Tempura | Tom Kha Gai-Schaum

€ 20,90

Catch of the Day „im Bananenblatt gegrillt“

Süßkartoffel Gnocchi | Teufelsdreck | Wasserkastanie

€ 19,90



Fleisch

Rindertatar „Carbonara“

Gebeiztes Eiigelb | Guanciaie | Schnittlauch

Klein € 16,90

Grob € 23,90

„Kaarage“ von der ausgelösten Hühnerkeule

Yummyum-Nudelsalat | Karamellisierter Pak Choi |
Szechuan-Mayo

€ 17,90

Boeuf Bourguignon

Rinderschaukel | Kartoffelpüree | Champignon | Karotte

€ 24,90

Spanisches Onglet „auf Holzkohle gegrillt“

Maisbrot | Röstzwiebel-Mantel | Dreierlei Saucen

€ 20,90

Upgrade „Surf'n'Turf“ Langustenschwanz

€ 19,90 zusätzlich



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

Crème Caramel
mit Popcorn-Eis
€ 11,90

Opera-Schnitte

Kaffee | Schokolade 55% | Karamellisierter-Baiser
€ 12,90

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

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€

Weinbegleitung

Für 3 Gänge 19,50€

Für 4 Gänge 26,00€

Für 5 Gang 32,50€



Getränke

Bubbles

0,1l

Blanc de Blanc Brut Winzersekt

€7,00

Eva Vollmer, Rheinhessen

Blauer Muskatteller Rosé Brut

€7,50

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



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

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

€4,80 €8,60

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2023 Riesling, Trocken

€4,80 €8,60

Eimermann, Rheinhessen

2021 Riesling, Feinherb

€4,00 €7,20

Schick, Rheinhessen

2020 Riesling Spätlese, Trocken

€4,90 €8,90



Korrell x Gudn., Nahe

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

Weingut Welker, Nahe

2023 Sauvignon Blanc, Trocken €5,30 €9,60

2023 Blanc de Noir, Trocken €4,90 €8,80

Markus Meier, Franken

2022 Silvaner Kabinett, Lieblich €4,90 €8,90

Viermorgenhof, Mosel

2022 Weißburgunder Barrique €3,80 €6,80

2022 Riesling Kabinett €3,80 €6,80

Santa Sofia, Lombardei, Italien

2023 Lugana DOC, Trocken €5,50 €9,90

Rosé

Korrell, Nahe

2023 Little Lion Cuvée Rosé, Trocken €5,50 €9,90

Wasem Doppelstück, Rheinhessen

2023 Rosé, Feinherb €4,90 €8,80

Rotwein

Weingut Ritter, Rheinhessen

2021 Rotwein „Gudn.“ Cuvée, Trocken €3,80 €6,80



Weingut Welker, Nahe

2022 Regent „Barrigue“, Trocken

0,1l 0,2l

€5,60 €9,90

Jung & Knobloch, Rheinhessen

2016 Dornfelder, Lieblich

€4,30 €7,70

2018 Philipp-Ludwig Cuvée

€4,50 €7,90

2014 Albiger Schloß Hammerstein

€4,90 €9,30

Spätburgunder Selection, Trocken

Weingut Kern, Pfalz

2020 Spätburgunder, Halbtrocken

€3,60 €6,40

Marques de Riscal, Rioja, Spanien

2020 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

€3,90

Birnenbrand 4cl

€4,20

Haselnuss 4cl

€4,20

Franzbrötchenlikör „Franzi“ 4cl

€6,90



Softgetränke

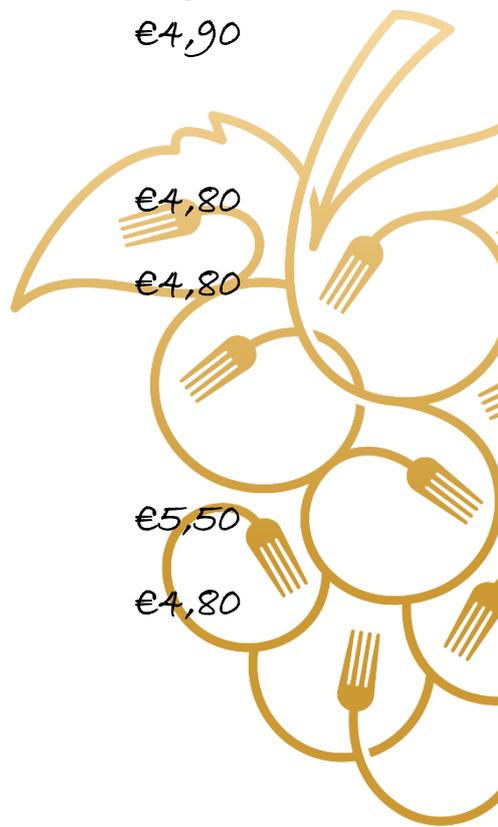
Wasser 0,25l	still oder mit Blubber	€3,00
Wasser 1,00l	still oder mit Blubber	€6,90
Cola	0,33l	€3,90
Cola Zero	0,33l	€3,90
Fanta	0,33l	€3,90
Sprite	0,33l	€3,90
Paulaner Spezi	0,33l	€3,90
Eistee Pfirsich	0,33l	€4,20
Eistee Zitrone	0,33l	€4,20
Eistee Blaubeere	0,33l	€4,20
Orangensaft	0,25l	€3,90
Apfelsaft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



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

