

Herzlich Willkommen

Nehmen Sie sich eine Auszeit und verbringen einige schöne Stunden mit abwechslungsreichen Speisen und Getränken.

Unterstützt wird unser Service Team von kleinen, leuchtenden Würfeln, die Sie auf der Mitte des Tisches vorfinden. Sie können hiermit das Service Team zu sich an den Tisch rufen. Ob Sie etwas bestellen, Lob- oder Kritik loswerden oder einfach nur bezahlen möchten – zögern Sie nicht – **ein Klick auf den Würfel genügt!**

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Sollte Ihnen der Abend bei uns gefallen haben, würden wir uns sehr über eine positive Bewertung bei Google und/oder TripAdvisor freuen.

Nutzen Sie dafür einfach den QR – Code.



TripAdvisor



Google

Ihr Guido Starke & Team

 = vegetarische Speisen

Dry Age Rind

In unserem hauseigenem **Dry-Age Reifeschrank** reifen wir für Sie ausgesuchtes, regionales Rindfleisch von der Färse. Eine Färse ist ein weibliches Rind, dass noch nicht gekalbt hat. Dadurch ist das Fleisch besonders marmoriert und butterzart.

Das Dry-Age Fleisch wird für mindestens 25 Tage am Knochen gereift und verliert dadurch bis zu 40% seines ursprünglichen Eigengewichtes. Dadurch entsteht eine unvergleichbare Aromatik, die von Steak-Liebhabern weltweit geschätzt wird.

Auswahl

Rumpsteak, 200g* - mit dem typischen Fettrand ... € 31,00

Rib-Eye-Steak, 300g* – *das Liebhaber Steak* ... € 35,00

Unsere Dry-Age Steaks servieren wir mit einem Beilagensalat oder Bohnen im Speckmantel, einer Beilage nach Wahl, Ciabatta, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpommes

Garstufen

Rare (t 39° - 43°) - Von oben gebraten, im Kern noch roh.

Medium rare (t 43° - 47°) - rötlichrosa im Kern.

Medium (t 47° - 50°) - gleichmäßig gebraten, rosa Kern


Medium well (t 55° - 57°) - fast durchgebratenes Fleisch, innen dunkelrosa.

Well done (t > 60°) - durchgebraten.

Tapas & friends

Ofenfrisches **Ciabatta Brot** 
mit drei Dips nach Wahl ... € 6,00

4 vegetarisch **gefüllte Weinblätter** 
mit schwarzer Oliven-Tapenade ... € 5,00

Pimientos de Padrón (Grüne Bratpaprika) 
mit grobem Meersalz & marinierten Tomaten ... € 5,00

Kanarische Kartoffeln mit leichter 
Salzkruste und Chunky-Salsa ... € 5,00

6 Datteln im Speckmantel ... € 6,00

Geschmorte **Champignons** 
mit Meersalz & Knoblauchsauce... € 6,00

Parmaschinken mit Honigmelone
und gehobeltem Grana Padano ... € 8,00

Gebackener Fetakäse mit Sauce Aioli, 
Ofentomaten & geschmorten Zwiebeln ... € 8,00

Gratinierter Ziegenkäse (mild),
Thymian-Honig & krosser Speck ... € 8,50

7 Riesengarnelen in Schale gebraten
mit Knoblauch & Tomate ... € 12,00

Dips: Aioli, Sour Crémé, Oliven-Tapenade, Chunky-Salsa,
Bruschetta, Piri-Piri, Guacamole & Knoblauch-Hollandaise ... € 2,00


Extra Korb Ciabatta ... € 3,00


Suppen

Thaicurry-Kokosnuss Suppe
mit 2 gegrillten Riesengarnelen ... € 6,50

Erbsen-Chili Crémé Suppe
mit Hähnchenspieß ... € 6,00

Salate


Bunte Blattsalate der Saison mit Paprika, Gurke, 
Mais, Tomaten und **gebackenem Fetakäse**.
Oliven Tapenade und geröstetem Ciabatta ... € 15,00


Bunte Blattsalate der Saison mit Paprika, Gurke, 
Mais, Tomaten und **gratinierem Ziegenkäse** (mild).
Chunky Salsa und geröstetem Ciabatta ... € 15,00

Bunte Blattsalate der Saison mit Paprika, Gurke,
Mais, Tomaten und **gegrilltem Hähnchenbrustfilet**
Guacamole, Melone und geröstetem Ciabatta ... € 16,00

Bunte Blattsalate der Saison mit Paprika, Gurke,
Mais, Tomaten und **7 gegrillten Riesengarnelen**
Sauce Aioli und geröstetem Ciabatta ... € 20,00

Pasta

Bandnudeln in Zitronengras-Pesto Sauce, 
mit gegrilltem Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
und geriebenem Grana Padano ... € 11,00

Ravioli mit Pesto und Frischkäse gefüllt, 
in Zitronengras-Pesto Sauce, Blattspinat, marinierte
Tomaten und geriebenem Grana Padano ... € 14,00

Ravioli mit Pesto und Frischkäse gefüllt,
in Zitronengras-Pesto Sauce, Blattspinat, marinierte
Tomaten und geriebenem Grana Padano
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet ... € 16,00
mit 7 gegrillten Riesengarnelen ... € 20,00

Kinder

Bandnudeln in Tomaten-Pesto Sauce 
mit geriebenem Grana Padano ... € 5,00

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets
mit Pommes Frites ... € 6,50

Burger HAUSGEMACHT

185g Rindfleisch „well done“ gebraten im Brioché Brötchen mit Cheddarkäse, Tomate, Salat und Steakhouse Pommes

Classic Burger, Classic Sauce ... € 14,00

Mexican Burger, Chunky Salsa, Guacamole ... € 15,00

BBQ Burger, Schmorzwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Sauce... € 16,00

Wilde Ziege, Ziegenkäse (mild), marinierte Tomaten, Feigensauce ... € 16,00 

Extra Burger + € 4,50 / Süßkartoffelpommes + € 2,50
Chili-Cheese Nuggets + 2,50 / krosser Speck + € 1,50


Burritos & Ribs

Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln) im Weizentortilla mit Fetakäse und Kräutersauce und mit Cheddarkäse überbacken.

Dazu Steakhouse Pommes und Sour Cremé

gefüllt mit **Hähnchenbrustfiletstreifen** ... € 15,00

gefüllt mit **Rinderhackfleisch** ... € 16,00

gefüllt mit **Ziegenkäse (mild)** ... € 16,00 

Zart geschmorte BBQ Spare-Ribs

mit Bohnen im Speckmantel, Steakhouse Pommes, Sour Cremé & geröstetem Ciabatta ... € 17,00

Jalapenos + € 1,00

Süßkartoffelpommes + € 2,50

Chili-Cheese Nuggets + 2,50

Steaks vom Grill

Unsere argentinischen Steaks servieren wir mit einem Beilagensalat oder Bohnen im Speckmantel, einer Beilage nach Wahl, Ciabatta, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Rumpsteak, 250g* - mit dem typischen Fettrand ... € 26,00

Rib-Eye-Steak, 300g* – *das Liebhaber Steak* ... € 28,00

Rinderfilet Steak, 200g* – das Beste vom Rind ... € 29,00

Garstufen

Rare (t 39° - 43°) - Von oben gebraten, im Kern noch roh.

Medium rare (t 43° - 47°) - rötlichrosa im Kern.

Medium (t 47° - 50°) - gleichmäßig gebraten, rosa Kern

Medium well (t 55° - 57°) - fast durchgebratenes Fleisch, innen dunkelrosa.

Well done (t > 60°) - durchgebraten.

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpommes

Klassiker

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet unter einer Fetakäsehaube,
mit Ratatouille Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
und kleinen Rosmarinkartoffeln ... € 16,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten,
mit 3 gegrillten Riesengarnelen, Blattspinat,
Bandnudeln in Zitronengras-Pesto Sauce
und geriebenem Grana Padano ... € 21,00

Dessert

Hausgemachtes Eis

Snickers, Joghurt-Amarena, Raffaello, Vanille, Passionsfrucht

Je Kugel ... € 1,50 / Schlagsahne ... € + 0,50

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

lauwarmes Beerenragout, Haselnuß-Karamellsauce,
Schokoladenhippe und eine Kugel Vanilleeis ... € 6,50

Catering

Gerne verwöhnen wir Sie mit unserem Service auch in ihren eigenen vier Wänden oder ihrem Unternehmen. Wir bieten Ihnen verschiedenste Möglichkeiten an.

Nehmen Sie dazu gerne Kontakt mit uns auf!

Auf unserer Internetseite www.guidos20.de können Sie sich vorab schon einmal ein Bild von unseren Leistungen machen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Guido Starke & Team