

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.



Ihr Guido Starke & Team

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit Inhalts- und Zusatzstoffen

 = Vegetarisch

Dry Age Rind

In unseren hauseigenen **Dry-Age Reifeschränken** 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.

Steakauswahl

Rumpsteak, 250g - mit dem typischen Fettrand ... € 33,00

Rib-Eye-Steak, 300g* – *das Liebhaber Steak* ... € 36,00

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

Beilagen: Steakhouse Pommes, Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpommes

Ofenkartoffel mit Sour Cremé ... + € 2,00

Dessert

Schoko „Lava-Cake“ mit weichem Kern,
Karamellsauce, Haselnusskrokant, warmes
Beerenragout und Snickerseis ... € 6,50

Sorbet des Tages ... € 2,50

Kugel hausgemachtes Eis ... € 1,50

Portion Schlagsahne ... € 1,00

Tapas & Friends

Ofenfrisches Baguette ✓ 3 Dips nach Wahl	€ 6,00	Frittierte Gemüsebällchen ✓ Sour Cremé	€ 5,00
5 gefüllte Weinblätter ✓ Oliven-Tapenade	€ 5,00	Ofenkartoffel ✓ mit Sour Cremé	€ 5,00
Kartoffeln „kanarische Art“ ✓ Meersalz & Flaming Salsa	€ 5,00	Original Parmaschinken Grana Padano	€ 6,00
Pimientos de Padrón ✓ Chunky-Salsa	€ 5,00	Süßkartoffel Pommes ✓ 1 Dip nach Wahl	€ 5,00
6 Datteln im Speckmantel getrocknete Tomaten	€ 6,00	Gegrilltes Gemüse ✓ Paprika, Zucchini, Pilze	€ 5,00
Geschmorte Champignons ✓ Knoblauch-Hollandaise	€ 5,00	Thai-Curry Kokosnuß Suppe gegrillte Riesengarnele	€ 6,50
Frittierte Tintenfischringe Sauce Aioli & Zitrone	€ 6,50	Gegrillte Chorizo Würfel Oliven & Aioli	€ 6,00
5 Albondigas pikante Tomatensauce	€ 8,00	Chili-Cheese Frieze Jalapenos & Cheddar	€ 5,00
Fetakäse in Pankokruste ✓ geschmorte Zwiebeln, Aioli	€ 8,00	3 gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauchbutter	€ 8,00
Gratinierter Ziegenkäse ✓ getrocknete Tomaten	€ 8,00	7 gegrillte Riesengarnelen Knoblauch-Tomatensud, Aioli	€ 13,00

Ofenfrisches Baguette zu ihren Tapas? Pro Korb ... € 2,50 (7 Scheiben)

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

Tapas Variation

Wählen Sie zwischen der klassischen oder vegetarischen Variation aus.
Die Variationen sind als Vorspeise für 2 Personen ausreichend.

Vegetarisch

Geschmorte Champignons / Knoblauch-Hollandaise
Pimientos de Padron / Flaming Salsa
frittierte Gemüsebällchen / Sour Cremé
gratinierter Ziegenkäse / Trockentomaten

3 Dips nach Wahl
Korb ofenfrisches Baguette (7 Scheiben)

€ 24,00

Klassisch


Datteln im Speckmantel / Trockentomaten
Albondigas in pikanter Tomatensauce
Frittierte Tintenfischringe mit Sauce Aioli
Fetakäse in Pankokruste, geschmorte Zwiebeln

3 Dips nach Wahl
Korb ofenfrisches Baguette (7 Scheiben)

€ 27,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einzelne Positionen in den Variationen nicht gegen andere getauscht werden können.

Knackige Salate

Fetakäse Salat – 3 knusprige Fetakäsewürfel 
mit bunten Blattsalaten der Saison, Tomate, Gurke,
Paprika, Mais, Oliven und Sauce Aioli

€ 15,00

Hähnchen Salat – Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit bunten Blattsalaten der Saison, Tomate, Gurke,
Paprika, Mais, Honigmelone und Guacamole

€ 16,00

Gamba Salat – 7 gegrillte Riesengarnelen
mit bunten Blattsalaten der Saison, Tomate, Gurke,
Paprika, Mais, Honigmelone und Sauce Aioli

€ 20,00

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Kinder

Hausgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes Frites

€ 7,00


Bandnudeln in Tomaten-Pesto 
Sauce mit Grana Padano

€ 6,00

Pasta / Klassiker

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse 
in Pesto-Rosso Sauce und Grana Padano

€ 14,00

Ravioli mit Pesto und Frischkäse gefüllt, 
in Zitronengras-Kräuter Sauce, Blattspinat, mariniertem
Tomaten und Grana Padano

€ 14,00

Tortellini mit Ricotta & Spinat gefüllt, 
in Gorgonzolasauce, Kirschtomaten und Grana Padano

€ 14,00

Agnolotti mit getrockneten Feigen & Schafskäse gefüllt 
in Pesto-Rosso Sauce, mediterranes Gemüse und Grana Padano

€ 16,00

Optional zu den Pastagerichten

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + € 4,00
7 gegrillte Riesengarnelen + € 7,00

Hähnchenbrustfilet unter einer Fetakäsehaube,
mit mediterranem Gemüse und kleinen Rosmarinkartoffeln

€ 16,00

Lachsfilet kross auf der Haut gebraten,
mit 3 gegrillten Riesengarnelen, Blattspinat,
Tagliatelle in Zitronengras-Pesto Sauce
und geriebenem Grana Padano

€ 21,00

Burger

Classic Burger – 200g Rindfleisch

im Brioche Brötchen, Salat, Tomate,
Cheddarkäse, Classic Sauce & Pommes Frites

€ 15,00

Veggie Burger – Gratiniertes Ziegenkäse

im Kartoffel-Sauerteig Brötchen, Salat,
Tomate, Grillgemüse, Aioli & Pommes Frites

€ 15,00

Mexican Burger – 200g Rindfleisch

im Kartoffel-Sauerteig Brötchen, Salat, Tomate, Jalapenos,
Cheddarkäse, Chili-Hollandaise & Pommes Frites

€ 16,00

BBQ – 200g Rindfleisch

im Kartoffel-Sauerteig Brötchen, Salat,
Tomate, Gurkenrelish, Schmorzwiebeln,
Cheddarkäse, BBQ Sauce & Pommes Frites

€ 16,00

Optional zu allen Burgern:

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese Fries + € 3,00
4 Scheiben krosser Bacon + € 1,50 | Schmorzwiebeln + € 3,00
Extra Cheddarkäse + € 1,00 | Extra Fleisch, 200g + € 5,00

Wir servieren unsere Burger „*well done*“. Bevorzugen Sie die Garstufe „*medium +*“, teilen Sie diesen Wunsch bitte unserem Service-Team gerne mit.

Burritos

Chicken-Burrito – zarte Streifen vom Hähnchenbrustfilet
im Weizentortilla mit Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen,
leicht pikante Tomatensauce und Cheddarkäse gratiniert

€ 16,00

Beef-Burrito – 100% Rinderhackfleisch
im Weizentortilla mit Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen,
leicht pikante Tomatensauce und Cheddarkäse gratiniert

€ 16,00

Pommes Frites, Chunky Salsa & Sour Cremé

Gamba „Satt“

Jeden **1. Freitag** im Monat servieren wir Ihnen frisch gegrillte Riesengarnelen.

Dazu reichen wir Tagliatelle in Zitronengras-Pesto Sauce oder kleine
Rosmarinkartoffeln, knackiges Grillgemüse, Dips und ofenfrisches Baguette

€ 29,00 pro Person

Inklusive einem Überraschungsdessert

Unser Service-Team nimmt Ihre Reservierung gerne entgegen

Steaks vom Grill

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

Lamm Hüftsteak, 200g

Herkunft: Neuseeland

mager & aromatisch im Geschmack

€ 21,00

Rumpsteak, 250g

Herkunft: Argentinien

mit kleinem Fettrand

€ 26,50

Rib-Eye-Steak, 300g

Herkunft: Argentinien

mit typischem Fettauge

€ 28,00

Beilagen: Steakhouse Pommes, Rosmarinkartoffeln
oder Süßkartoffelpommes

Ofenkartoffel mit Sour Cremé ... + € 2,00

Hausgemachte BBQ-Spare Ribs

mit Bohnen im Speckmantel,
Pommes Frites und BBQ Sauce

€ 18,50

Feiern / Catering

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre private oder betriebliche Feierlichkeit bei uns im Guido's 2.0 auszurichten.

Es stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung.

Unsere Lounge im Obergeschoss verfügt über maximal 35 Sitzplätze und eignet sich ideal für geschlossene Veranstaltungen.

Sie verfügt über eine eigene Garderobe, einen großen LED TV und einem großartigen Ausblick auf den Theaterplatz.

Für größere Feierlichkeiten bieten wir Ihnen ebenso an, dass Guido's 2.0 als ganze Location zu mieten. Nähere Details erläutern wir gerne im persönlichen Gespräch.

*Sie möchten zu Hause oder in
einer anderen Location feiern?*

Auch hierfür bieten wir Ihnen gerne die passende Lösung an!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Guido Starke & Team