

Herzlich Willkommen

Nehmen Sie sich eine Auszeit und verbringen 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!

 = vegetarisch /  = vegan

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.

Scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrer Handy Kamera und Sie gelangen direkt zur Bewertungsseite.



Gerne informieren wir Sie jederzeit über Zusatz- und Inhaltsstoffe.

Ihr Guido Starke & TEAM

Dry Age Rind

In unseren Dry-Age Reifeschränken reifen wir für Sie ausgesuchtes, regionales Rindfleisch. Das Fleisch wird für mindestens 25 Tage am Knochen gereift und entwickelt in dieser Zeit eine unvergleichbare Aromatik, die von Steak-Liebhabern weltweit geschätzt wird.

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, Peperonata oder Bohnen im Speckmantel, einer Beilage nach Wahl, Ofenbaguette, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Inklusiv - Beilagen:

Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

Alternativ-Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes + € 2,50

Ofenkartoffel mit Sour Cremé + € 2,50

Chili-Cheese Fries ...+ € 2,50

Wie möchten Sie Ihr Steak gebraten haben?

Rare (48°C), medium-rare (52°C), medium (58°C), well-done (65°C)

Gamba „Satt“

Jeden 1. Freitag im Monat servieren wir Ihnen frisch gegrillte Riesengarnelen. Dazu reichen wir Tagliatelle in Zitronengras-Pesto Sauce oder kleine Rosmarinkartoffeln, Peperonata, Dips und ofenfrisches Baguette.

€ 30,00 pro Person inklusive einem Überraschungsdessert

Tapas & Friends





Vegetarische Tapas

- Baguette mit 3 Dips nach Wahl (7 Scheiben) ... € 6,00 
- Geschmorte Champignons / Knoblauchsauce ... € 6,00 
- Pimientos de Padron / Chunky-Salsa / Meersalz ... € 6,00  
- Kanarische Kartoffeln / Chunky-Salsa / Meersalz ... € 6,00  
- Frittierte Falafelbällchen / Guacamole ... € 6,00  
- Süßkartoffelpommes / Meersalz / Dip nach Wahl ... € 6,00  
- Frittierte Gemüsebällchen / Sour Cremé ... € 6,00 
- Bruschetta / 5 Scheiben / marinierte Tomate / Grana Padano ... € 8,00 
- Knuspriger Fetakäse / Zwiebel-Pilzgemüse / Tomate / Aioli ... € 8,50 
- Gratinierter Ziegenkäse / Peperonata ... € 8,50 

Klassische Tapas

- 6 Datteln im Speckmantel / Trockentomate ... € 6,00
- Mais-Chili Cremé Suppe / Hähnchenbrustspieß ... € 7,00
- Parmaschinken / Melone / Grana Padano ... € 7,00
- Frittierte Tintenfischringe / Aioli / Zitrone ... € 7,50
- Zwei Hähnchenbrustspieße / Piri-Piri (pikant) ... € 8,00
- 3 gegrillte Lammkoteletts / Peperonata ... € 9,00
- 2 gegrillte Schweinefiletmedaillons / Peperonata ... € 9,00
- 5 gebratene Riesengarnelen / Tomate / Aioli ... € 12,00

Brot & Dips

- Ofenfrisches Baguette (7 Scheiben) ... € 3,00  
- 3 ofenfrische Kräuterbaguette ... € 3,00  
- Extra-Dips / Saucen ... € 2,50

Aioli  / Guacamole   / Piri-Piri   / Knoblauch-Hollandaise  /
Oliven-Tapenade   / Chili-Hollandaise  / Chunky Salsa   / Sour Cremé 

Tapas Variationen

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

Vegetarisch

Geschmorte Champignons / Knoblauchsauce ✓
Pimientos de Padron / Chunky-Salsa / Meersalz ✓
Bruschetta / 5 Scheiben / marinierte Tomate / Grana Padano ✓
Gratinierter Ziegenkäse / Peperonata ✓

3 Dips nach Wahl
Korb ofenfrisches Baguette (7 Scheiben) ✓✓

€ 27,50

Klassisch

6 Datteln im Speckmantel / Trockentomaten
Parmaschinken / Melone / Grana Padano
Frittierte Tintenfischringe / Aioli / Zitrone
Zwei Hähnchenbrustspieße / Piri-Piri (pikant)

3 Dips nach Wahl
Korb ofenfrisches Baguette (7 Scheiben)

€ 30,00





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

Weinempfehlung:

Primitivo, trocken/aromatisch, Apulien, Italien ... 0,20l ... € 6,50 / 0,75l ... € 21,00

Salate

Bunte Blattsalate der Saison mit Paprika, Gurke, Tomate,
Mais, ofenfrisches Kräuterbaguette & Balsamico Dressing


- Frittierte Tintenfischringe / Zitrone / Aioli ... € 16,00
- Gebackener Fetakäse / Oliven / Aioli ... € 16,00 
- Frittierte Falafelbällchen / Guacamole ... € 16,00  
- Gratinierter Ziegenkäse / Peperonata ... € 17,00 
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Melone / Guacamole ... € 17,00
- Gebratenes Lachsfilet / Chunky-Salsa ... € 19,00
- 7 gegrillte Riesengarnelen / Aioli... € 21,00


Pasta

Zu den Pastagerichten bieten wir Ihnen optional an:

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet + € 4,00 / 5 gegrillte Riesengarnelen + € 7,00
oder gebratenes Lachsfilet + € 7,00 an.

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse 
in Pesto-Rosso Sahnesauce und Grana Padano ... € 14,00

Ravioli mit Pesto und Frischkäse 
in Kräutersahnesauce, Blattspinat, Kirschtomaten
und Grana Padano ... € 14,00

Tortellini mit Ricotta & Spinat 
in Gorgonzolasauce, Kirschtomaten
und Grana Padano ... € 14,00

Burger

Classic Burger, 200g „Angus Beef“ Rindfleisch
Cheddarkäse, Salat, Tomate, Classic Sauce
und Pommes Frites ... **€ 16,00**

BBQ Burger, 200g „Angus Beef“ Rindfleisch
Cheddarkäse, Salat, Tomate, geschmorte Zwiebeln,
BBQ Sauce und Pommes Frites ... **€ 17,00**

Mexican Burger, 200g „Angus Beef“ Rindfleisch
Cheddarkäse, Salat, Tomate, Jalapeños, Piri-Piri,
Chili-Sauce und Pommes Frites ... **€ 17,00**

Veggie-Burger, gratinierter Ziegenkäse (mild) ♡
Tomate, Salat, Peperonata und Pommes Frites ... **€ 17,00**

Vegan-Burger, 100% Genuss 0% Fleisch ♡
Salat, Tomate, Peperonata, Chunky-Salsa
und Pommes Frites ... **€ 17,00**

Optionale Beilagen zum Burger

Süßkartoffel-Pommes ... + **€ 2,50** / Chili-Cheese Fries ... + **€ 2,50**
Extra Käse ... + **€ 1,50** / Krosser Speck (4 Scheiben) ... + **€ 1,50**
Jalapeños ... + **€ 1,00** / Schmorzwiebeln ... + **€ 2,50** / Cole-Slaw Salat ... + **€ 2,50**
Extra Fleisch (200g) ... + **€ 5,00** / Extra Ketchup/Mayonnaise ... + **€ 0,50**

Burritos

Chicken-Burrito – zarte Streifen vom Hähnchenbrustfilet
im Weizentortilla mit Peperonata, Mais, Kidneybohnen,
leicht pikante Tomatensauce und Cheddarkäse gratiniert ... € 17,00

Beef-Burrito – 100% Rinderhackfleisch
im Weizentortilla mit Peperonata, Mais, Kidneybohnen,
leicht pikante Tomatensauce und Cheddarkäse gratiniert ... € 17,00

Veggie – Burrito – Geschmolzener Ziegenkäse 
im Weizentortilla mit Peperonata, Mais, Kidneybohnen,
leicht pikante Tomatensauce und Cheddarkäse gratiniert ... € 17,00

... mit Pommes Frites und Sour Cremé

Optionale Beilagen zum Burrito

Süßkartoffel-Pommes ... + € 2,50 / Chili-Cheese Fries ... + € 2,50
Extra Käse ... + € 1,50 / Jalapeños ... + € 1,00 / Cole-Slaw Salat ... + € 2,50
Schmorzwiebeln ... + € 2,50 / Extra Ketchup/Mayonnaise ... + € 0,50

Kinder

Hausgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes Frites ... € 7,00

Bandnudeln in Tomaten-Pesto
Sauce mit Grana Padano ... € 6,50

Klassiker

Hähnchenbrustfilet unter einer Fetakäsehaube
mit Peperonata, kleinen Rosmarin-
kartoffeln und Kirschtomaten ... € 18,00

Gebratenes Lachsfilet & 3 Riesengarnelen
Blattspinat, Zitronengras-Sahne Sauce
und Pesto-Ravioli ... € 22,50

Hausgemachte BBQ-Spare Ribs
mit Cole-Slaw Salat, Pommes Frites
und BBQ Sauce ... € 19,00

Dessert

Schoko „Lava-Cake“ mit weichem Kern,
Karamell- & Schokosauce, Haselnusskrokant,
Beerenragout und hausgemachtes Snickers Eis ... € 6,50

Kugel hausgemachtes Eis ... € 1,50

Sorbet des Tages ... € 2,50

Sahne ... € 1,00

Zum Dessert eine Kaffeespezialität?

Tasse Kaffee ... € 2,30 / Espresso ... € 1,90 / Cappuccino ... € 2,60
Milchkaffee ... € 2,80 / Latte Macchiato ... € 3,00 / Tasse Kakao ... € 2,70

Steaks vom Grill

Serviert mit einem Beilagensalat, Peperonata oder Bohnen im Speckmantel, einer Beilage nach Wahl, Kräuterbaguette, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

3 Schweinefilet-Medaillons, 200g

Herkunft: Deutschland

€ 20,00

Lamm Hüftsteak, 200g

Herkunft: Neuseeland

mager & aromatisch im Geschmack

€ 22,50

Rumpsteak, 250g

Herkunft: Argentinien

mit kleinem Fettrand

€ 26,50

Rib-Eye-Steak, 300g

Herkunft: Argentinien

mit typischem Fettauge

€ 28,00

Inklusiv - Beilagen:

Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

Alternativ-Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes ... + € 2,50

Ofenkartoffel mit Sour Cremé ... + € 2,50

Chili-Cheese Fries ... + € 2,50

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! Scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrer Handy Kamera und schauen sich unser gesamtes Catering Angebot an.



Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Guido Starke & TEAM