

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

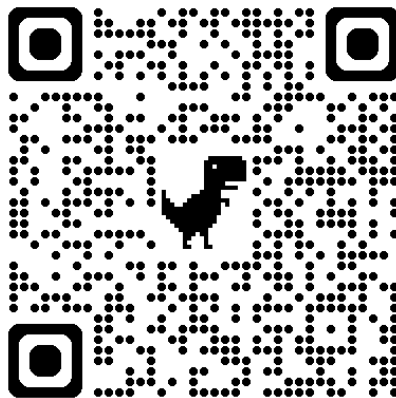
Nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie unsere Speisen und Getränke in angenehmem Ambiente.

Unser Service-Team wird durch kleine, leuchtende Würfel unterstützt, die Sie in der Mitte Ihres Tisches finden. Mit einem Klick können Sie unser Team jederzeit bequem an Ihren Tisch rufen.

Ob Sie etwas bestellen möchten, Lob oder Kritik äußern wollen oder bezahlen möchten – ein Klick auf den Würfel genügt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Guido' s 2.0.

Ihr Guido Starke & Team



(Scannen Sie den QR-Code, um auf unsere Internetseite zu gelangen)

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag von 12 Uhr - 14:30 Uhr / 18 Uhr - 22:30 Uhr

Freitag und Samstag von 17:30 Uhr - 23:00 Uhr

Sonntag ist Ruhetag oder nach Absprache

Dry-Aged Steaks

Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist unser hausgereiftes Dry-Aged Rind. 35 Tage trocken am Knochen gereift, mit intensivem, nussigem Aroma.

Rumpsteak, Deutschland	250g	€ 35,00
Rib-Eye Steak, Deutschland	300g	€ 37,50
Tomahawk Steak, Deutschland	1200g	€ 85,00
<i>Ideal für 2 Personen</i>		
Nur solange der Vorrat reicht		

Wählen Sie eine Sauce zu Ihrem Steak

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Bernaise

Wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln | Schmorzwiebeln
Champignons | Speckbohnen | Cole-Slaw Salat
Grillgemüse | Gurken-Dill Salat | Beilagensalat

Alternativbeilagen mit Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese Fries + € 3,00

Vorspeisen & Suppen

Thaicurry-Kokosnuss Suppe

mit 2 gegrillten Riesengarnelen

€ 7,50

Dry-Age Rinderkraftbrühe

mit gegrillten Roastbeefstreifen
und bunte Gemüsestreifen

€ 8,00

Gratinierter Ziegenkäse

mit gerösteten Walnüssen & Honig,
winterlichem Blattsalat & Ciabatta

€ 12,00

Geräucherter Lachs & Rösti

mit mariniertem Feldsalat, gerösteten
Sonnenblumenkernen & Sour Creme

€ 11,50

Gebackener Fetakäse

auf Zwiebel-Pilzgemüse, Sauce Aioli
und ofenfrisches Pesto-Ciabatta

€ 11,00

Gamba Abend

Jeden 1. Freitag im Monat servieren wir ½ Kilo gegrillte
Riesengarnelen mit Grillgemüse aus dem Ofen, Rosmarin-
kartoffeln, Sauce Aioli und Pesto-Ciabatta

€ 36,00

Jedes weitere ½ Kilo Riesengarnelen

€ 16,00

Tapas

Ofenfrisches Pesto Ciabatta

mit 3 Dips nach Wahl

€ 6,90

Pimientos de Padrón

mit Meersalz & Salsa

€ 6,50

Frittierte Chorizo-Kroketten

mit Chunky-Salsa

€ 7,00

Gebratene Champignons

mit Knoblauch Hollandaise

€ 7,00

Datteln im Speckmantel

mit marinierten Trockentomaten

€ 7,00

Albondigas

in pikanter Sauce und Grillgemüse

€ 9,00

5 Gegrillte Riesengarnelen

mit Sauce Aioli & Pesto Ciabatta

€ 12,00

Dips / Saucen

Sauce Aioli | Chunky Salsa | Basilikumpesto
Knoblauch-Hollandaise | Chili-Hollandaise
Sour Creme | BBQ-Sauce

€ 2,50

Bunte Salate

Großer Salat mit gebackenem Fetakäse

Blattsalate der Saison, Rohkost, Sauce
Aioli, Pesto-Ciabatta & Balsamico

€ 18,00

Großer Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

Blattsalate der Saison, Rohkost, gerösteten
Walnüssen, Honig, Ciabatta & Balsamico

€ 18,50

Großer Salat mit 9 gegrillten Riesengarnelen

Blattsalate der Saison, Rohkost, Sauce Aioli,
Pesto-Ciabatta & Balsamicodressing

€ 25,00

Pasta

Tortellini in Gorgonzolasauce

mit Blattspinat, Kirschtomaten
und Grana Padano

€ 17,50

Ziegenkäse-Ravioli

mit gratiniertem Ziegenkäse, Blattspinat
Kirschtomaten und Grana Padano

€ 18,50

Zu jedem Pastagericht servieren wir einen kleinen Brotkorb

Klassiker

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

unter einer Fetakäsehaube auf mediterranem Gemüse in Tomatensauce & Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

3 gegrillte Schweinefilet-Medaillons

auf Champignonrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelrösti

€ 22,50

Steak-Variation

Gegrilltes Rumpsteak, 130g
Schweinefilet-Medailon, 100g
Hähnchenbrustfilet, 120g
Beilagensalat, Pommes Frites,
Pesto Ciabatta & Kräuterbutter

€ 25,00

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet (180g) & 3 Gamba

auf Ziegenkäse-Ravioli in Sahnesauce,
Blattspinat, Kirschtomaten & Grana Padano

€ 25,00

Edelfisch-Variation

Gegrillte Filets vom Zander, Wolfsbarsch und Lachs
mit gebratenen Garnelen, Krustentiersauce,
Kartoffelrösti und bunten Beilagensalat

€ 28,00

Ribs & Burger

Classic Cheeseburger (200g)

im Sesambrötchen mit Salat, Tomate,
Cheddar, Classic-Sauce

€ 17,50

Chicken Cheeseburger (160g)

Knusper-Hähnchen im Sesambrötchen
mit Salat, Tomate, Cheddar, Pesto-Mayo

€ 18,00

Big-West Burger (200g)

im Sesambrötchen mit knusprigen Bacon,
Schmorzwiebeln, Salat, Tomate, Cheddar
und BBQ-Sauce

€ 18,50

Wählen Sie Pommes Frites oder Cole Slaw Salat

BBQ-Spare-Ribs „butterzart gegart“

mit Schmorzwiebeln, Pommes Frites
und Cole-Slaw Salat

€ 20,00

Honey-Mustard Spare-Ribs „butterzart gegart“

mit geschwenkten Frühlingszwiebeln,
Süßkartoffelpommes und Feldsalat

€ 21,00

Alternativbeilagen:

Chili-Cheese Fries + € 3,00 | Süßkartoffelpommes + € 3,00

Schnitzel

Schnitzel „Wiener-Art “

mit Gurken-Dill Salat & Pommes Frites

€ 17,50

Schnitzel „Jäger-Art “

mit Champignonrahmsauce, Bohnen
im Speckmantel & Kartoffelrösti

€ 19,00

Schnitzel „Greek-Art “

mit Fetakäse überbacken, mediterranem
Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

€ 19,00

Schnitzel „BBQ-Art “

mit geschmorten Zwiebeln, krossem
Bacon, Pommes Frites & BBQ Sauce

€ 19,50

Kinder

Tagliatelle in Tomatensauce & Grana Padano

€ 7,50

Knusprige Hähnchennuggets & Pommes Frites

€ 8,00

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites

€ 9,00

Aufschlag für Erwachsene: 35%

Steaks

Lammhüftsteak

Aromatisch, Neuseeland	200g	€ 23,00
------------------------	------	---------

Rumpsteak

Aromatisch, Argentinien	250g	€ 29,00
-------------------------	------	---------

Rib-Eye Steak

Saftig, Argentinien	300g	€ 30,00
---------------------	------	---------

Rinderfilet

Butterzart, Argentinien	200g	€ 36,50
-------------------------	------	---------

Wählen Sie eine Sauce zu Ihrem Steak

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Bernaise

Wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln | Schmorzwiebeln
Champignons | Speckbohnen | Cole-Slaw Salat
Grillgemüse | Gurken-Dill Salat | Beilagensalat

Alternativbeilagen mit Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese Fries + € 3,00

Dessert

Eis - Variation

Vanille-, Schokoladen- und Walnußeis
mit Schlagsahne, Krokant, & Schokowaffel € 6,00

Eis & Heiß

3 Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen,
Schlagsahne, Krokant & Schokowaffel € 6,50

Creme Brûlée

mit warmen Kirschen, Karamellsauce,
Krokant, Vanilleeis und Schokowaffel € 6,50

Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern, Karamellsauce,
Krokant, Walnußeis & Schokowaffel € 8,00

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee € 2,80
Cappuccino € 3,50
Milchkaffee € 4,10
Tasse Kakao € 3,20
Tasse Tee € 2,90

Espresso € 2,20
Espresso, doppelt € 3,20
Espresso Macchiato € 2,70
Latte Macchiato € 4,10
Portion Sahne € 1,00

Aperitifs

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda & Orange	0,20l	€ 7,00
-----------------------------	-------	--------

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Wild Berry & Beeren	0,20l	€ 7,00
-----------------------------------	-------	--------

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Soda & Minze	0,20l	€ 7,00
---	-------	--------

Martini Fiero Spritz

Martini Fiero, Sekt, Soda	0,20l	€ 7,00
---------------------------	-------	--------

Campari Tonic

Campari, Tonic-Water, Orange	0,20l	€ 7,00
------------------------------	-------	--------

Klassiker

Martini Rosso	5Cl	€ 4,50
---------------	-----	--------

Sherry dry	5Cl	€ 4,00
------------	-----	--------

Mineralwasser

Magnus Mineralwasser

feinperlig, still	0,25l	€ 2,60
-------------------	-------	--------

	0,75l	€ 6,90
--	-------	--------

Softgetränke

Coca-Cola	0,33l	€ 4,00
Coca-Cola Zero	0,33l	€ 4,00
Mezzo-Mix	0,33l	€ 4,00
Sprite	0,33l	€ 4,00
Fanta	0,33l	€ 4,00
Fuze Tea, Zitrone & Pfirsich	0,30l	€ 3,80
Schweppes		
Bitter Lemon, Tonic & Ginger Ale	0,20l	€ 2,80

Säfte & Schorlen

Vaihinger Premiumsäfte

Apfelsaft	0,20l	€ 2,60
	0,40l	€ 3,90
Orangensaft	0,20l	€ 2,90
	0,40l	€ 4,50
Maracujasaft	0,20l	€ 2,90
	0,40l	€ 4,50
Rhabarbersaft	0,20l	€ 2,90
	0,40l	€ 4,50
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 2,30
	0,40l	€ 3,90
Saftschorle (Orange, Maracuja oder Rhabarber)	0,20l	€ 2,70
	0,40l	€ 4,80

Biere

Veltins Pils vom Fass	0,30l	€ 3,90
	0,40l	€ 4,90
Veltins Radler	0,30l	€ 3,50
	0,40l	€ 4,40
Grevensteiner Landbier	0,30l	€ 4,20
	0,50l	€ 5,10
Maisels Hefeweizen / hell	0,50l	€ 5,00
Maisels Hefeweizen / dunkel	0,50l	€ 5,00
Maisels Hefeweizen / alkoholfrei	0,50l	€ 5,00
Veltins Pils / alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Veltins Radler / alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Vita Malz	0,33l	€ 3,90

Maisels & Friends Craftbiere

IPA / beerig & spritzig	0,33l	€ 5,20
Pale Ale / frisch & fruchtig	0,33l	€ 5,20

Spirituosen

Hendricks Gin	44,0% Vol.	2 Cl	€ 4,50
Jack Daniels	40,0% Vol.	2 Cl	€ 2,50
Tullamore Dew	40,0% Vol.	2 Cl	€ 3,50
Jose Cuervo Tequila	38,0% Vol.	2 Cl	€ 2,50
Bacardi Superior	37,5% Vol.	2 Cl	€ 2,20
Smirnoff	37,5% Vol.	2 Cl	€ 2,40

Digestifs

Korn	38,0% Vol.	2 Cl	€ 1,50
Berliner Luft	18,0% Vol.	2 Cl	€ 2,00
Jägermeister	35,0% Vol.	2 Cl	€ 2,20
Sambuca Molinari	40,0% Vol.	2 Cl	€ 2,40
Ramazzotti	30,0% Vol.	2 Cl	€ 2,30
Likör 43	31,0% Vol.	2 Cl	€ 2,30
Ouzo, Ploumari	40,0% Vol.	2 Cl	€ 2,50
Linie Aquavit	41,5% Vol.	2 Cl	€ 2,80
Baileys	17,0% Vol.	5 Cl	€ 4,30
Grappa di Barolo	40,0% Vol.	2 Cl	€ 4,00
Haselnußgeist	42,0% Vol.	2 Cl	€ 4,30
Williams Birne	42,0% Vol.	2 Cl	€ 4,30

Weißweine

Chardonnay

trocken, fruchtig	0,20l	€ 6,90
Domaine Ribaute, Frankreich	0,75l	€ 22,50

Scheurebe

Lieblich, zartfruchtig, frisch	0,20l	€ 6,90
Weingut Schales, Deutschland	1,00l	€ 26,50

Riesling

halbtrocken, feinherb	0,20l	€ 8,00
Weingut Landgraf, Deutschland	0,75l	€ 25,50

Grauburgunder

trocken, frisch, fruchtig	0,20l	€ 8,00
Weingut Schales, Deutschland	0,75l	€ 26,50

Roséweine

Rotling

lieblich, süffig, aromatisch	0,20l	€ 6,90
Weingut Lütz, Deutschland	0,75l	€ 21,50

Rotweine

Merlot

trocken, aromatisch	0,20l	€ 6,90
Le Pic-Languedoc, Frankreich	0,75l	€ 22,50

Garnacha

trocken, brombeerig	0,20l	€ 6,90
Bodegas Langa, Spanien	0,75l	€ 22,50

Primitivo

trocken, aromatisch	0,20l	€ 7,00
Quaranta, Apulien, Italien	0,75l	€ 23,50

Dornfelder

halbtrocken, fruchtig	0,20l	€ 6,90
Weingut Lütz, Deutschland	0,75l	€ 22,50

Cocktails

Caipirinha – frisch & beliebt

Pitu Cachaça, Limettensaft,
Rohrzucker & Limetten

€ 9,00

Mojito – unser Klassiker

Havana Club „3 Anos“, Limettensaft,
frische Minze, Rohrzucker, Soda

€ 9,00

Sex on the Beach- fruchtig & süß, sommerlich

Wodka, Cranberrysaft,
Pfirsichlikör, Orangensaft

€ 8,00

Pina Colada - cremig & tropisch

Rum, Kokosnusssirup,
Ananassaft, Sahne

€ 8,00

Swimming Pool - – süß & exotisch

Vodka, Sahne, Ananassaft,
Kokosnusslikör, Blue Curacao

€ 8,00

Tequila Sunrise – fruchtig & leicht

Tequila, Zitronensaft,
Orangensaft, Grenadine Sirup

€ 8,00

Virgin Colada – Alkoholfrei!

Ananassaft, Milch, Kokosnusssirup

€ 7,00

Strawberry Colada – Alkoholfrei!

Ananassaft, Milch, Erdbeersirup

€ 7,00

Catering

Ob Familienfeier, Geburtstag, Firmenveranstaltung oder Jubiläum – wir kümmern uns auch **außerhalb unseres Restaurants** um den kulinarischen Rahmen.

- Buffets – klassisch, mediterran oder saisonal
- Menüs – individuell abgestimmt auf Anlass und Gäste
- Canapés & Fingerfood – ideal für Empfänge
- Belegte Brötchen & Platten – frisch, hochwertig und vielfältig
- Suppen & Eintöpfe – traditionell oder modern interpretiert

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und stellen das passende Catering für Ihre Veranstaltung zusammen.

Feierlichkeiten

Für private Feiern, Geburtstage, Firmenveranstaltungen oder besondere Anlässe bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten in unserem Haus.

Unsere Lounge im Obergeschoss mit Blick auf den Theaterplatz eignet sich ideal für Feiern mit bis zu 35 Personen in besonderer Atmosphäre. Der untere Bereich unseres Restaurants bietet Platz für bis zu 50 Personen.

Auf Wunsch kann auch das gesamte Restaurant exklusiv gemietet werden und bietet Raum für Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen.

Gerne bieten wir Ihnen individuell abgestimmte Menüs oder Buffets und beraten Sie persönlich bei der Planung Ihrer Feier.

Lieber Gast,

Wenn Sie mit Ihrem Besuch zufrieden waren,
freuen wir uns über Ihre Bewertung auf Google.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

