

# 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

# Gamba Abend

### Jeden 1. Freitag im Monat

½ kg Riesengarnelen (Größe: 13/15)  
Gegrilltes Gemüse oder Beilagensalat  
Rosmarinkartoffeln, Sauce Aioli  
Ofenfrisches Pesto-Parmesan Ciabatta

\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldfrüchten

€ 36,50

Jedes weitere ½ kg Riesengarnelen

€ 16,50

# Dry Aged Steaks

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

## **Rumpsteak (250g)**

mit typischem Fettrand – Deutschland  
€ 35,00

## **Rib-Eye Steak (300g)**

mit klassischem Fettauge – Deutschland  
€ 37,50

## **Tomahawk-Steak (ca. 1.300g)**

*Ideal für 2 Personen*  
Nur solange der Vorrat reicht  
€ 85,00

### Bitte wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

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

Steakhouse-Pommes | Kartoffelrösti | Rosmarinkartoffeln

### Welche Sauce möchten Sie zu Ihrem Steak?

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Béarnaise

### Alternativbeilagen gegen Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese-Fries + € 3,00  
Kartoffel-Schnittlauch-Püree + € 3,00 | Zwiebel-Röstkartoffeln + € 3,00

*Zu jedem Steakgericht servieren wir  
ein ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta*

# Tapas & Friends

## **Pesto-Parmesan-Ciabatta**

mit 3 Dips nach Wahl  
€ 7,00

## **Pimientos de Padrón**

mit Chunky Salsa & Meersalz  
€ 7,00

## **Champignons in Knoblauchsauce**

mit gebratenen Frühlingszwiebeln  
€ 7,00

## **Datteln im Speckmantel**

mit marinierten Trockentomaten  
€ 7,00

## **Chorizo-Käse Krokette**

mit Chunky-Salsa  
€ 7,50

## **Gratinierter Ziegenkäse**

mit gerösteten Walnüssen & Honig  
€ 9,00

## **Fetakäse im Knuspermantel**

mit Zwiebel-Pilzgemüse & Aioli  
€ 9,00

## **6 gegrillte Riesengarnelen**

mit Ofentomaten & Aioli  
€ 12,50

Zu jeder **Tapas-&-Friends** Variante empfehlen wir  
Ihnen einen Korb ofenfrisches Pesto-Parmesan Ciabatta ... € 3,00

**Dips / Saucen** – Aioli, Sour Cream, Salsa, Pesto, BBQ-Sauce, Piri-Piri  
Kräuterbutter, Knoblauch-Hollandaise, Chili-Hollandaise ... € 2,50

# Suppen

## **Französische Zwiebelsuppe**

mit Gruyère gratiniert & Röstbaguette  
€ 8,00

## **Thai-Curry-Kokosnusssuppe**

mit zwei gebratenen Riesengarnelen  
€ 8,50

*Zu unseren Suppen servieren wir einen  
Brotkorb ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta*

# Salate

## **Großer Salat mit gebackenem Fetakäse**

mit Blattsalaten der Saison, Rohkost,  
Sauce Aioli & Balsamicodressing  
€ 18,00

## **Großer Salat mit gratiniertem Ziegenkäse**

mit Blattsalaten der Saison, Rohkost,  
Walnüsse, Honig & Balsamicodressing  
€ 18,50

## **Großer Salat mit 9 gegrillten Riesengarnelen**

mit Blattsalaten der Saison, Rohkost,  
Sauce Aioli & Balsamicodressing  
€ 25,50

*Zu unseren Salaten servieren wir einen  
Brotkorb ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta*

## Pasta

### **Tortellini in Gorgonzolasauce**

mit Blattspinat, Kirschtomaten & Grana Padano  
€ 18,00

### **Ziegenkäseravioli in Sahnesauce**

mit gratiniertem Ziegenkäse, Blattspinat, Kirschtomaten & Grana Padano  
€ 18,50

### **Tagliatelle mit 9 gegrillten Riesengarnelen**

in Krustentiersauce, Grillgemüse, Kirschtomaten & Grana Padano  
€ 25,50

*Zu unseren Pasta-Gerichten servieren wir einen  
Brotkorb ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta*

## Fisch

### **Gegrilltes Lachsfilet (160g) & 3 Gambas**

mit Ziegenkäseravioli in Zitronengrassauce,  
Blattspinat, Kirschtomaten & Grana Padano  
€ 25,00

### **Edelfisch-Variation**

Gegrillte Filets vom Zander, Wolfsbarsch & Lachs  
mit 3 gebratenen Riesengarnelen, Tagliatelle  
in Krustentiersauce & Beilagensalat  
€ 28,50

## Kinder

Tagliatelle in Tomaten-Basilikumsauce ... € 7,00

Hausgemachte Nuggets & Steakhouse-Pommes ... € 8,00

Kleine Schweineschnitzel & Steakhouse-Pommes ... € 9,50

# Burger & Ribs

## **Classic-Cheeseburger (200g)**

mit Gewürzgurke, marinierte Zwiebeln, Cheddar, GUIDOS House Sauce, Steakhouse-Pommes oder Cole Slaw  
€ 18,00

## **Prime Burger (200g)**

mit geschmorten Zwiebeln, krossem Bacon, Gewürzgurke, Cheddar, GUIDOS Signature Sauce, Steakhouse-Pommes oder Cole Slaw  
€ 19,50

## **BBQ-Spare-Ribs „butterzart gegart“**

mit Schmorzwiebeln, Steakhouse-Pommes & Cole Slaw  
€ 20,00

## **Honey-Mustard-Spare-Ribs „butterzart gegart“**

mit Frühlingslauch, Süßkartoffelpommes & Feldsalat  
€ 21,50

## Alternative Beilagen gegen Aufpreis

Chili-Cheese-Fries + € 3,00 | Süßkartoffelpommes + € 3,00  
Kartoffel-Schnittlauch-Püree + € 3,00 | Zwiebel-Röstkartoffeln + € 3,00  
Beilagensalat + € 3,00 | Kartoffelrösti + € 3,00

# Beef Special

## **Ochsenbäckchen „butterzart geschmort“**

mit glasierten Babykarotten, Frühlingszwiebeln, Kartoffel-Schnittlauch-Püree und kräftiger Jus  
€ 28,00

# Schnitzel

## **Schnitzel Wiener-Art**

mit Steakhouse-Pommes & Gurken-Dill-Salat  
€ 18,00

## **Schnitzel „Greek-Art“**

mit Fetakäse überbacken, mediterranem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
€ 19,00

## **Schnitzel „Jäger-Art“**

mit Champignonrahmsauce, Bohnen  
im Speckmantel & Kartoffelrösti  
€ 19,00

## **Schnitzel „BBQ-Art“**

mit Schmorzwiebeln, Bacon, Spiegelei,  
Steakhouse-Pommes & BBQ-Sauce  
€ 20,00

# Klassiker

## **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet**

unter einer Fetakäsekruste mit mediterranem Gemüse  
in Tomaten-Basilikumsauce & Rosmarinkartoffeln  
€ 19,00

## **Gegrillte Schweinefiletmedaillons**

auf Champignonrahmsauce, Bohnen im Speckmantel,  
Kirschtomaten und Kartoffelrösti  
€ 22,50

## **Steak-Variation vom Grill**

Rumpsteak (150g), Schweinefilet (100g),  
Hähnchenbrustfilet (100g), Beilagensalat,  
Steakhouse-Pommes, Kräuterbutter & Pesto-Parmesan-Ciabatta  
€ 26,50

# Steaks vom Grill

## **Lammhüftsteak (200g)**

Aromatisch – Neuseeland  
€ 23,00

## **Rumpsteak (250g)**

mit typischem Fettrand – Argentinien  
€ 29,00

## **Rib-Eye Steak (300g)**

mit klassischem Fettauge – Argentinien  
€ 31,00

## **Rinderfilet Steak (200g)**

Das Beste des Rindes – Argentinien  
€ 36,90

### Bitte wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

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

Steakhouse-Pommes | Kartoffelrösti | Rosmarinkartoffeln

### Welche Sauce möchten Sie zu Ihrem Steak?

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Béarnaise

### Alternativbeilagen gegen Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese-Fries + € 3,00  
Kartoffel-Schnittlauch-Püree + € 3,00 | Zwiebel-Röstkartoffeln + € 3,00

Zu jedem Steakgericht servieren wir ein  
ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta

# 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

## Crème Brûlée

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

## Schokoladen-Soufflé

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

# Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	€ 2,80	Espresso	€ 2,20
Cappuccino	€ 3,50	Espresso, doppelt	€ 3,20
Milchkaffee	€ 4,10	Espresso Macchiato	€ 2,70
Tasse Kakao	€ 3,20	Latte Macchiato	€ 4,10
Tasse Tee	€ 2,90	Portion Sahne	€ 1,00

# 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.

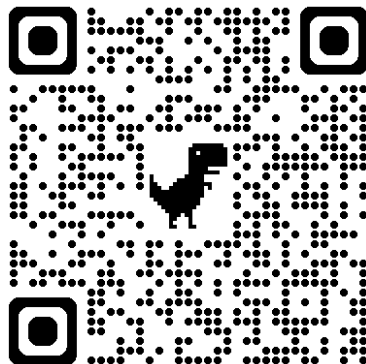
# Feierlichkeiten

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

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.



(QR-Code scannen und Angebot anschauen)