

# 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.

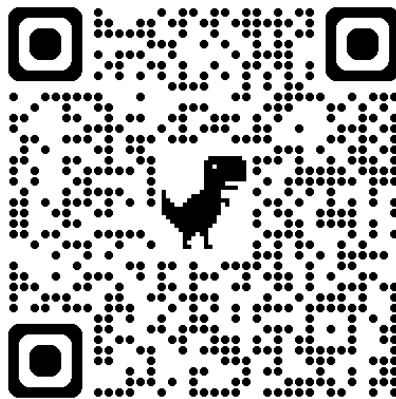
Unser Service-Team wird durch kleine, leuchtende Würfel unterstützt, die Sie in der Mitte Ihres Tisches finden.

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

## Rumpsteak (250g)

Zart & aromatisch, Deutschland

**€ 35,00**

## Rib-Eye Steak (300g)

mit klassischem Fettauge, Deutschland

**€ 37,50**

### Wählen Sie eine Sauce zu Ihrem Steak

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Bernaise

### Wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

Steakhouse-Pommes | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelrösti  
Schmorzwiebeln | Champignons | Cole- Slaw  
Speckbohnen | Grillgemüse | Gurkensalat | Beilagensalat

### Alternativbeilagen mit Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 | Chili-Cheese Fries + € 3,00  
buttriges Kartoffelpüree + € 2,50

# Gamba Abend

## Jeden 1. Freitag im Monat

½ Kg frisch gegrillte Riesengarnelen  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  
Ofenfrisches Pesto-Parmesan Ciabatta und Aioli

Panna Cotta mit Waldfrüchten

**€ 36,50**

# Tapas & Friends

## **Ofenfrisches Pesto-Parmesan Ciabatta**

mit Sauce Aioli, Kräuterbutter & Sour Crémé

**€ 7,00**

## **6 Datteln im Speckmantel**

mit marinierten Trockentomaten

**€ 7,00**

## **Kokosnuß-Thaicurry Cremesuppe**

mit 2 gegrillten Riesengarnelen  
und Pesto-Parmesan Ciabatta

**€ 8,50**

## **Knusprig gebackener Fetakäse**

mit Zwiebel-Pilzgemüse, Feldsalat,  
Pesto-Parmesan Ciabatta & Sauce Aioli

**€ 10,00**

## **Gratinierter Ziegenkäse**

mit Walnüssen, Honig und  
Pesto-Parmesan Ciabatta

**€ 10,00**

## **Bruschetta**

4 geröstete Ciabattascheiben mit marinierten  
Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Basilikumpesto  
und geriebenem Grana Padano

**€ 9,00**

## **6 gegrillte Riesengarnelen**

mit Sauce Aioli, Ofentomaten  
und Pesto-Parmesan Ciabatta

**€ 13,50**

# Salate

## **Knusper-Fetakäse Salat**

Großer bunter Salat mit Blattsalaten der Saison,  
Tomaten, Gurken, Rotkohl, Karotten & Mais  
mit 3 gebackenen Fetakäsewürfel und Sauce Aioli

**€ 18,50**

## **Ziegenkäse Salat**

Großer bunter Salat mit Blattsalaten der Saison,  
Tomaten, Gurken, Rotkohl, Karotten und Mais  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüsse

**€ 18,50**

## **Garnelen Salat**

Großer bunter Salat mit Blattsalaten der Saison,  
Tomaten, Gurken, Rotkohl, Karotten und Mais  
mit 9 gegrillten Riesengarnelen & Sauce Aioli

**€ 25,00**

**Pesto-Parmesan Ciabatta & Balsamicodressing**

# Fisch

## **Lachsfilet & 3 Gamba**

auf Ziegenkäse-Ravioli in Zitronengrassauce  
mit Blattspinat, Ofentomaten und Grana Padano

**€ 26,00**

## **Edelfisch-Variation & 3 Gamba**

Filets vom Lachs, Zander und Wolfsbarsch mit  
Kartoffel-Limonen Püree, Krustentiersauce und Beilagensalat

**€ 28,50**

# Pasta

## **Tagliatelle „Chicken“**

in Zitronengrassauce mit Grillgemüse, Ofentomaten,  
gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Grana Padano

**€ 18,50**

## **Tortellini in Gorgonzolasauce**

mit Blattspinat, Ofentomaten und Grana Padano

**€ 18,00**

## **Tagliatelle „Gamba“**

in Zitronengrassauce mit Blattspinat, Ofentomaten,  
9 gegrillten Riesengarnelen und Grana Padano

**€ 25,00**

## **Ziegenkäse Ravioli**

in Zitronengrassauce mit Blattspinat, Ofentomaten,  
gratiniertem Ziegenkäse und Grana Padano

**€ 19,00**

**Alle Pastagerichte mit offenfrischem Pesto-Parmesan Ciabatta**

# Kinder

Pasta in Tomatensauce & Grana Padano ... **€ 8,00**

Chicken Nuggets & Steakhouse Pommes ... **€ 8,50**

Kleines Schweineschnitzelchen & Pommes Frites ... **€ 9,00**

# Schnitzel

## **Schnitzel „BBQ-Art“**

mit Schmorzwiebeln, knusprigem Bacon,  
Spiegelei und buttrigem Kartoffelpüree

**€ 20,00**

## **Schnitzel „Greek-Art“**

mit würzigem Fetakäse überbacken, mediterranem  
Grillgemüse in Tomaten-Basilikumsauce und Rosmarinkartoffeln

**€ 19,00**

## **Schnitzel „Wiener-Art“**

mit Gurken-Dill Salat, Steakhouse-Pommes & Preiselbeeren

**€ 18,00**

## **Schnitzel „Jäger-Art“**

mit cremiger Champignonrahmsauce,  
Speckbohnen und goldbraunen Kartoffelrösti

**€ 19,00**

# Klassiker

## **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet**

mit würzigem Fetakäse überbacken, mediterranem  
Grillgemüse in Tomaten-Basilikumsauce und Rosmarinkartoffeln

**€ 19,00**

## **Gegrillte Schweinefilet-Medallions**

mit cremiger Champignonrahmsauce,  
Speckbohnen und goldbraunen Kartoffelrösti

**€ 23,00**

## **Steakvariation**

Rumpsteak, Hähnchenbrust- & Schweinefilet vom Grill  
mit Steakhouse Pommes, Beilagensalat und Kräuterbutter

**€ 27,00**

# Burger, Ribs & Burrito

## **Prime Burger, 200g Beef**

Schmorzwiebeln, Bacon, Gewürzgurke, HOUSE Sauce,  
Cheddar, Cole-Slaw Salat oder Steakhouse Pommes

**€ 19,50**

## **Classic Cheeseburger, 200g Beef**

mit Gewürzgurke, Cheddar, Classic-Sauce  
Cole-Slaw Salat oder Steakhouse Pommes

**€ 18,00**

## **BBQ-Spare-Ribs**

mit Schmorzwiebeln, Cole-Slaw Salat  
und buttrigem Kartoffelpüree

**€ 20,00**

## **Honey-Mustard-Spare-Ribs**

mit Lauchzwiebeln, Ofentomaten  
und Steakhouse-Pommes

**€ 21,00**

## **Hähnchen-Feta Burrito**

gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen, Fetakäse, Oliven, Grillgemüse  
mit Steakhouse-Pommes und Cheddar gratiniert

**€ 19,50**

## Alternativbeilagen mit Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 |

Chili-Cheese Fries + € 3,00

buttriges Kartoffelpüree + € 2,50

# 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 (200g)**

das Beste des Rindes, Argentinien

**€ 37,00**

### Wählen Sie eine Sauce zu Ihrem Steak

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Bernaise

### Wählen Sie zwei Beilagen zu Ihrem Steak

Steakhouse-Pommes | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelrösti  
Schmorzwiebeln | Champignons | Cole-Slaw  
Speckbohnen | Grillgemüse | Gurkensalat | Beilagensalat

### Alternativbeilagen mit Aufpreis

Süßkartoffelpommes + € 3,00 |  
Chili-Cheese Fries + € 3,00  
buttriges Kartoffelpüree + € 2,50

**Alle Steakgerichte mit offenfrischem Pesto-Parmesan Ciabatta**

## Dessert

### **Karamellisierte Crémé Brûlée**

mit warmen Waldfrüchten und Vanilleeis

**€ 7,00**

### **Schokoladen-Soufflé**

mit flüssigem Kern, Karamellsauce, Krokant,  
warmen Waldfrüchten und Walnußeis

**€ 8,50**

### **Eis & Heiß**

mit 3 Kugeln Vanille Eis,  
warmen Kirschen, Sahne & Krokant

**€ 7,00**

### **Eisvariation**

mit 3 Kugeln Eis, Sahne & Krokant

**€ 6,50**

Aktuelle Eissorten erfragen Sie bitte beim Serviceteam

## 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 bei uns im Guido's.

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.

**Bewerten Sie uns bitte auf Google**

