

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

Herbst/Winter Special

Butterzart geschmorter Rinderbraten
mit kräftiger Sauce, Bohnen im Speckmantel
und Kartoffel-Schnittlauch-Püree

€ 23,50

Butterzarte Gänsekeule aus dem Ofen
mit kräftiger Sauce, Apfel-Preiselbeer-Rotkohl,
Kartoffelklöße mit Knusperhaube

€ 25,00

(ab dem 11.11.2026)

Vorspeisen

Ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta

mit Aioli, Salsa & Guacamole

€ 7,00

Kürbis-Kokosnuss-Cremesuppe

mit gegrilltem Teriyaki-Hähnchenspieß
und Pesto-Parmesan-Ciabatta

€ 8,50

Tomaten-Bruschetta

FrISChe Tomatenwürfel mit Basilikumpesto auf 4 gerösteten
Scheiben Ciabatta und geriebenem Grana Padano

€ 10,00

Fetakäse im knusprigen Pankomantel

mit Zwiebel-Pilz-Gemüse, Ofentomaten,
Pesto-Parmesan-Ciabatta und Sauce Aioli

€ 12,00

Gratinierter Ziegenkäse

mit gerösteten Walnüssen, Blütenhonig,
Ofentomaten und Pesto-Parmesan-Ciabatta

€ 12,00

6 gegrillte Riesengarnelen

in Knoblauch-Tomaten-Sauce und Pesto-Parmesan-Ciabatta

€ 14,50

Carpaccio vom Rind

mit mariniertem Rucola, Ofentomaten, Balsamico-
creme, Pesto-Parmesan-Ciabatta und Grana Padano

€ 14,50

Bunte Salate

Knusper-Fetakäse-Salat

3 gebackene Knusper-Fetakäse-Würfel mit Blattsalaten der Saison,
Tomate, Paprika, Gurke, Karotte, Rotkohl und Mais
Ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta & Aioli

€ 18,50

Gratinierter Ziegenkäse-Salat

Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Walnüssen & Honig,
Blattsalaten der Saison, Tomate, Paprika, Gurke,
Karotte, Rotkohl und Mais
Ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta & Aioli

€ 18,50

Teriyaki-Hähnchenbrustfilet-Salat

Teriyaki-Hähnchenbrustfiletstreifen mit Blattsalaten der Saison,
Tomate, Paprika, Gurke, Karotte, Rotkohl und Mais
Ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta & Salsa

€ 19,00

Gamba-Salat

9 gegrillte Riesengarnelen mit Blattsalaten der Saison,
Tomate, Paprika, Gurke, Karotte, Rotkohl und Mais
Ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta & Aioli

€ 26,00

Vegan

Frittierte Knusper-Falafelbällchen

auf Grillgemüse in Tomaten-Basilikumsauce

€ 16,00

Pasta

Tagliatelle „Vegetarisch“

in cremiger Zitronengrassauce mit Ofentomaten,
knackigem Grillgemüse & Grana Padano

€ 15,50

Tagliatelle „Teriyaki-Hähnchen“

in cremiger Zitronengrassauce mit Ofentomaten,
knackigem Grillgemüse, gegrillten
Teriyaki-Hähnchenbrustfiletstreifen & Grana Padano

€ 18,50

Tagliatelle „Riesengarnelen“

in cremiger Zitronengrassauce mit Ofentomaten,
knackigem Grillgemüse, 9 gegrillten
Riesengarnelen & Grana Padano

€ 26,00

Ziegenkäseravioli mit gratiniertem Ziegenkäse

in cremiger Zitronengrassauce mit Ofentomaten,
Blattspinat & Grana Padano

€ 18,50

**Zu jedem Pastagericht servieren
wir ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta**

Kinder

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

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

Paniertes Schweineschnitzel & Steakhouse-Pommes ... **€ 9,00**

Burger

Classic-Cheeseburger, 200g

mit Salat, Gurke, Cheddar und Classicsauce im Brioche-Brötchen

€ 19,00

Mexican-Cheeseburger, 200g

mit Salat, Jalapeños, Cheddar und Chili-Sauce im Brioche-Brötchen

€ 19,50

Prime-Cheeseburger, 200g

mit Salat, Gurke, Schmorzwiebeln, krossem Bacon,
Cheddar und BBQ-Sauce im Brioche-Brötchen

€ 20,00

Ziegenkäse-Burger „Vegetarisch“

mit Grillgemüse und Aioli im Brioche-Brötchen

€ 19,00

Steakhouse-Pommes oder Coleslaw-Salat

Alternativ Beilagen gegen Aufpreis

Süßkartoffel-Pommes + *€ 2,50* | Chili-Cheese-Fries + *€ 2,50*

Parmesan-Garlic Fries mit Trüffelhollandaise + *€ 3,50* | Double + *€ 5,00*

Spare-Ribs

Butterzarte Spare-Ribs vom Schwein

mit Coleslaw-Salat und Steakhouse-Pommes

mit BBQ-Sauce & geschmorten Zwiebeln ... *€ 21,00*

mit Honig-Senf-Sauce & krossen Baconchips ... *€ 21,00*

mit Teriyaki-Knoblauch-Sauce & Ofentomaten ... *€ 21,00*

Schnitzel-Variationen

Schnitzel „Wiener-Art“

mit Gurken-Dill-Salat, Preiselbeeren
und Steakhouse-Pommes

€ 18,50

Schnitzel „Jäger-Art“

mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelrösti

€ 19,50

Schnitzel „Greek-Art“

mit Fetakäse überbacken, Grillgemüse
in Tomaten-Basilikumsauce & Rosmarinkartoffeln

€ 19,50

Schnitzel „Mexican-Art“

mit Jalapeños, Sambal-Hollandaise und Cheddarkäse
überbacken, Guacamole & Süßkartoffelpommes

€ 21,00

Schnitzel „BBQ-Art“

mit rauchiger BBQ-Sauce, geschmorten Zwiebeln,
krossen Baconchips, Spiegelei, Steakhouse-Pommes

€ 21,00

**Gerne servieren wir alle Variationen
auch als Hähnchenschnitzel**

Klassiker

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

unter einer Fetakäse-Pesto-Haube mit Grillgemüse
in Tomaten-Basilikumsauce & Rosmarinkartoffeln

€ 19,50

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons

mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Bohnen im Speckmantel und Kartoffelrösti

€ 23,00

Steak-Variation

Gegrilltes Rumpsteak (150g), Schweinefilet-Medailon (100g) und
Hähnchenbrustfilet (80g) mit buntem Beilagensalat,
Steakhouse-Pommes, Kräuterbutter & Pesto-Parmesan-Ciabatta

€ 28,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet & 3 Garnelen

mit Ziegenkäse-Ravioli in cremiger Zitronengrassauce,
Blattspinat, Ofentomaten & Grana Padano

€ 26,50

Gegrillte Wolfsbarschfilets

auf Tagliatelle in cremiger Pesto-Sahnesauce
mit Grana Padano und buntem Beilagensalat

€ 23,50

Steaks vom Grill

Lammhüftsteak, 200g

herzhaft / aromatisch / Neuseeland

€ 24,50

Rumpsteak, 250g

mit klassischem Fettrand / Argentinien

€ 29,00

Rib-Eye-Steak, 300g

saftig / aromatisch / Argentinien

€ 31,00

Rinderfilet-Steak, 200g

zart / mager / Argentinien

€ 37,00

Wählen Sie zwei Beilagen aus

Grillgemüse | Speckbohnen | Schmorzwiebeln | Champignons
Beilagensalat | Gurken-Dill-Salat | Coleslaw-Salat
Rosmarinkartoffeln | Steakhouse-Pommes | Kartoffelrösti

Wählen Sie eine Sauce aus

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Sauce Béarnaise

Alternativ Beilagen gegen Aufpreis

Süßkartoffel-Pommes + € 2,50 | Chili-Cheese-Fries + € 2,50
Parmesan-Garlic Fries mit Trüffelhollandaise - € 3,50
Ofenkartoffel mit Sour Creme - € 3,50

Zu allen Steaks servieren wir ofenfrisches Pesto-Parmesan-Ciabatta

Dessert

Nuss-Becher

Vanilleeis, Haselnusseis & Walnusseis
mit kandierten Nüssen, Karamellsahne & Krokant

€ 7,00

Tonkabohnen-Crème-brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert,
dazu warme Waldfrüchte, Krokant & Vanilleeis

€ 7,50

Schokoladen-Soufflé

mit weichem Kern, warmen Waldfrüchten,
Krokant & Haselnusseis

€ 8,50

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**

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.