

Suppen

Hessische Kartoffelsuppe € 6

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroûton überbacken € 6

Suppe von sonnengereiften Tomaten

mit Rahmhaube € 6

Rinderkraftbrühe mit Kräuterklösschen

und Gemüsestreifen € 5

Vorspeisen

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit Trüffelcreme und feinen Salaten in Basilikum-Parmesandressing € 16

Hamburger Vorspeisenteller

Hausgebeizter Lachs, Riesengarnele, Matjes, Krabben,

geräucherte Forelle – mit Toast und Butter € 16

Gebratener griechischer Schafskäse

im Speckmantel mit Roter Rouille-Pfeffersauce und

Rucolasalat in Balsamico-Rapsöldressing € 13

6 Französische Weinbergschnecken im Champignonkopf,

mit Café-de-Paris-Butter überbacken – mit Toast € 10,50

Frische Salate mit Cherrytomaten, Croûtons,

gehobelten Champignons, Äpfeln und Walnüssen € 9



Hauptgänge:

PFEFFERMÜHLEN-KLASSIKER

Pfeffersack, mit Schinken

und Zwiebeln gerolltes Rumpsteak vom Black Angus-Rind.

Pfeffersauce, grüne Bohnen und Pommes frites € 20

Gudes Spezialtopf mit Rind- und

Schweinefilets vom Grill, gebratener Speckscheibe, Waldpilzen,

Saisongemüse und Kartoffelkroketten € 19

Medaillons vom Schweinsfilet »Monte Cassino«,

mit Champignonviertel, Tomaten-, Schinken- und Käsestreifen

überbacken, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 18

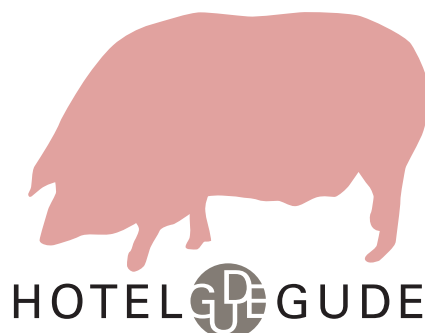
Gebratene Kalbsleber an Madeirasauce

mit Zwiebel- und gebratenen Apfelscheiben, buntem Salat

und Kartoffelpüree € 22

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

und buntem Salat € 20



WEITERE FLEISCHGERICHTE

Filet vom heimischen Hirsch, im Ganzen gebraten,
mit Walnüssen überbacken, auf Waldpilzen mit Wacholder-
SchnittlauchsaUCE, Mandelbrokkoli und Spätzle € 28

Lammrücken, rosa gebraten, unter der Kräuterkruste
mit kleinem Ratatouilletörtchen und goldgelbem Kartoffelgratin € 26

Filetspitzen vom heimischen Jungschwein
in Weißwein-Champignonrahmsauce mit knusprigem
Kartoffel-Speckrösti und gemischtem Salat € 17

Putenbrustmedaillons an Curryschaumsauce
im Pinienreisring mit frischen und gebackenen Früchten € 15

Schnitzel, mit gebratenen Champignons und Sauce Béarnaise
gratiniert, Pommes frites und Salatteller € 15,50

Großer Salat in Kräuter-Schmanddressing mit
gebratenen Putenbruststreifen € 15



STEAKS

Filetsteak vom Black Angus Rind,

serviert mit einem bunten Salatteller

200 g € 24 / 300 g € 32

Rumpsteak vom Black Angus Rind,

serviert mit einem bunten Salatteller

200 g € 19 / 300 g € 24

Side orders à € 3:

Pfeffer-Kräutersauce Wimmers süß-scharfe Sauce

Tomaten-Chili-Salsa Gebratene Champignons

Geröstete Zwiebeln Kartoffelgratin Butterrösti

Röstkartoffeln Pommes frites

Black Angus Rinderfiletsteak

an süß-scharfer Sauce, mit gebratener Riesengarnele, kleinem

Gemüse und goldgelbem Kartoffelgratin 200g € 35

Black Angus Rinderfiletsteak unter einer

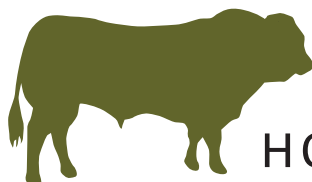
Dijonsenfhaube an Portweinsauce mit Schnittlauchböhnchen,

Kräutertomate und Rosmarinkartoffeln 200g € 30

Pariser Pfeffersteak vom Black Angus Rinderfilet,

mit Cognac flambiert, Pfefferkräutersauce, Speckbohnenbündchen

und Bratkartoffeln 200g € 28



HOTEL  GUDE

FISCH

Pot au feu von Edelfischen und Morcheln

mit gebratener Riesengarnele an Safran- und Hummersauce mit hausgemachten Butternudeln und Salatteller € 25

Pochierte Filets vom Biolachs

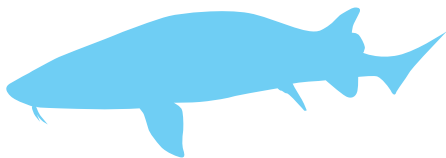
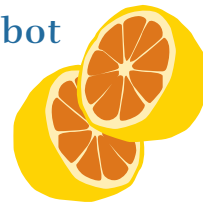
an Rieslingschaumsauce mit gebratenen Jakobsmuscheln, Wildreisplätzchen und buntem Salat in Hausdressing € 22

Gegrilltes Schwertfischsteak an Limettensauce mit Rosmarin-Speckkartoffeln und gebratenem Rucola mit Pinienkernen € 24

Ganze gebratene Nordsee-Seezunge

mit Petersilienbutter, Zitrone, Schwenkkartoffeln und buntem Salat

Preis nach Größe und Angebot





VEGETARISCHES

Mit Mittelmeergemüse gefüllte Aubergine,
im Ofen mit Schafskäse überbacken, Tomatensauce, Rosmarinkartoffeln
und ein gemischter Salat in Schmanddressing € 15

Knackiges Wokgemüse an Sesamsauce mit Duftreis aus dem
Himalaya, gebackenen Tempurastäbchen und einem bunten Salat € 15

Spaghetti Piccante: Dünne Spaghetti mit Oliven, Parmesan,
Knoblauch, Paprikaschoten und Tomaten mit buntem Salat € 13

Käse und Dessert

Auswahl an heimischen Biokäsen
und französischen Weichkäsen mit Früchtebrot, Feigensenf
Chutneys, Marmeladen, Trauben und Baumnüssen € 14

Oma Wimmers berühmte gebrannte Creme
mit Karamelleis-Kornett und Obstbrandpraline € 9

Dreierlei Sorbets mit eigenen Früchten
und karamellisiertem Strudelteigblatt € 9

Variation von Valrhona Schokolade
mit Mangomark und frischen Beeren € 9

Hessische Schmandcreme mit Mandelgebäck
und Früchten auf Himbeersauce € 9

Coupe Danmark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce € 7,50

Gemischtes Eis mit Sahne € 5

HOTEL  GUDE

