

# #Namenlos

WWW.GUERILLA-KÜCHE.DE

## GETRÄNKE & SPEISEN

### Küchenzeiten

Montag - Samstag von 12:00 - 22:00 Uhr  
Telefon: 02162 - 503 46 87

Lasst Euren Abend auch nach Küchenschluss  
noch gemütlich bei uns ausklingen!

## APERITIF

<b>Brogsitter Secco trocken</b>		0,10 l	2,99
Deutscher Perlwein, feine Perlage klarer, reintoniger Charakter		0,75 l	16,99
<b>Aperol Spritz</b>	3,4,12	0,30 l	5,99
Prosecco, Aperol, Soda			
<b>Maracuja Secco</b>	3,4,12	0,20 l	5,99
Prosecco mit Maracujasaft			
<b>Hugo</b>	3,12	0,20 l	5,99
Brogsitter Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette			
<b>Lillet Blanc Wildberry</b>	3,4,12	0,20 l	5,99
Weinaperitif mit Wildberry, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette			
<b>Lillet Blanc Lemon</b>	3,4,12	0,20 l	5,99
Weinaperitif mit Zitrone, Bitter Lemon Minze			
<b>Anja</b>	3,4	0,20 l	5,99
Prosecco, Cranberry, Limette, Orange und Minze			

## SOFTDRINKS

Coca-Cola	4,5,7	0,25 l	2,29
Coca-Cola Zero	4,5,6,7,10	0,25 l	2,29
Spezi	3,4,5,6,7,12	0,25 l	2,29
Fanta	3,4,12	0,25 l	2,29
Sprite	1	0,25 l	2,29
Effect Energydrink	4,7	0,33 l	2,29
Schweppes Ginger Ale	4	0,20 l	2,29
Schweppes Tonic Water	8	0,20 l	2,29
Schweppes Bitter Lemon	3,8	0,20 l	2,29
Schweppes Wildberry	3,8	0,20 l	2,29

## FRITZ KOLA

Kola	4,5,7	0,33 l	2,99
Rhabarberschorle	3,4,12	0,33 l	2,99
Bio- Apfelschorle	4,5,7	0,33 l	2,99
Kirsch-Apfel-Holunder Limo	3,4,12	0,33 l	2,99
Misch Masch	4,5,7	0,33 l	2,99

## MINERALWASSER

Sprudel Wasser		0,25 l	2,29
Sprudel Wasser		0,70 l	4,99
Stilles Wasser		0,25 l	2,29
Stilles Wasser		0,70 l	4,99

## SÄFTE

Bananensaft		0,25 l	2,49
Orangensaft		<sup>3</sup> 0,25 l	2,49
Apfelsaft	<b>ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE MÖGLICH</b>	0,25 l	2,49
Maracujasaft		<sup>3,12</sup> 0,25 l	2,49
Rhabarbersaft		<sup>3</sup> 0,25 l	2,49

**HAUSGEMACHTE LIMETTENLIMONADE** <sup>12</sup> 0,25 l 3,99

**HAUSGEMACHTE HOLUNDERBLÜTEN-  
LIMONADE** <sup>12</sup> 0,25 l 3,99

**HAUSGEMACHTE RHABARBERLIMONADE** <sup>1,3,4</sup> 0,25 l 3,99

**HAUSGEMACHTER EISTEE PFIRSICH** <sup>1,3,4</sup> 0,25 l 3,99

## BIERE

	0,20 l	0,30 l	0,50 l
Bitburger Pils frisch vom Fass	1,89	2,79	4,79
Radler	1,89	2,79	4,79
Bolten Alt frisch vom Fass		2,79	4,79
Weißbier			3,89
Weißbier alkoholfrei			3,89
Bananen Weißbier			3,89
Vitamalz Malztrunk	0,33 l	2,89	
Bitburger 0,0%	0,33 l	2,89	
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	2,89	

## SPIRITUOSEN

Hierbas Tunel Medium	30% vol	2cl	2,29
Ouzo 12 / Ouzo Gold	38% vol	2cl	2,29
Sambuca	40% vol	2cl	2,49
Vodka	38% vol	2cl	2,29
Siegfried Gin	41% vol	2cl	4,49
Grappa Cellini Cru	38% vol.	2cl	2,29
Linie Aquavit	40% vol.	2cl	2,99
Grappa di Nebbiolo Barolo	41% vol.	2cl	3,99
Prinz Alte Marille	41,5% vol.	2cl	4,49
Osborne 103 Brandy	<sup>4</sup> 30% vol.	2cl	2,49
Havanna Club Rum	40% vol.	2cl	2,49
Remy Martin Cognac	<sup>4</sup> 40% vol.	2cl	4,49
Jack Daniel's Tennessee Whisky	40% vol.	2cl	3,99
Glenfiddich Single Malt Whisky 12 Jahre	<sup>4</sup> 40% vol.	2cl	4,49
Mesclat can Nadal	30% vol.	2cl	2,49
Jägermeister	35% vol.	2cl	2,19
Ramazotti	<sup>4</sup> 30% vol.	2cl	2,49
Baileys	<sup>4</sup> 17% vol.	2cl	2,19
Eierlikör	<sup>4</sup> 20% vol.	2cl	2,29
Limocello	<sup>4</sup> 30% vol.	2cl	2,49

## LONGDRINKS

Gin Tonic	<sup>1,8</sup>	0,25 l	5,99
Havana Club Cola	<sup>4,5,7</sup>	0,25 l	5,99

Hausgemachter Limetten Cocktail Rum	<sup>12</sup>	0,25 l	6,99
Hausgemachter Rhabarber Cocktail Vodka	<sup>12</sup>	0,25 l	6,99
Hausgemachter Eistee Pfirsich Cocktail Vodka, Rum und Whisky	<sup>1,3,4</sup>	0,25 l	6,99

## HEIßGETRÄNKE

Café Crema	Tasse	1,99
Cappuccino	Tasse	2,29
Espresso	Tasse	1,99
Espresso Macchiato	Glas	2,19
Latte Macchiato	Glas	2,69
Café au Lait	Tasse	2,69
Italienischer Cappuccino	Tasse	2,69
Feine, heiße Schokolade	<sup>12</sup> Tasse	1,99
Tee ( Minze, Früchte oder Earl Grey)	Tasse	1,99
Frische Minze mit braunem Rohrzucker	Tasse	2,99

## BRAUEREI HENSEN Mönchengladbach

Hopfenschelle IPA 6,6% 0,33l	3,99
Das Wahre Malzbier 1,5% 0,33l	3,79

## WEINE

<b>Primitivo Rotwein</b>	0,20 l	8,59
Aus Puglia, das Bouquet ist von Gewürznoten, einer guten Prise Röstaromen und einer sehr reifen Fruchtaromatik geprägt	0,75 l	24,99
<b>Vin Doux Naturel Weiß Dessert- &amp; Süßwein</b>	0,20 l	6,99
Dieser "Nektar der Götter", wie ihn Baron de Roy bezeichnete, wird auf den windgeschützten Hanglagen des zerklüfteten Gebirgszuges "Dentelles de Montmirail" nördlich von Carpentras angebaut. Bester französischer Dessert - Muscat	0,375 l	12,99
<b>Wine O'Clock Mediterranée</b>	0,20 l	4,99
Blassrosa Farbe mit einer aromatischen Nase von Zitrusnoten. Am Gaumen sehr delikate, weich und ausgewogen, angenehme Aromen von knackigen Früchten	0,75 l	14,99
<b>Maison Castel Les Puces Blanc Lieblicher Weißwein</b>	0,20 l	3,99
Hergestellt von Trauben aus Südwestfrankreich. Der halbsüße Weißwein ist fruchtig, lecker und geschmeidig. Er passt perfekt zu weißem Fleisch in Sauce, Blauschimmelkäse und cremigem Kuchen.	0,75 l	12,99
<b>Maison Castel Les Puces Rouge Lieblicher Rotwein</b>	0,20 l	3,99
Hergestellt von Trauben aus Südwestfrankreich. Der halbsüße Rotwein ist fruchtig, rund und geschmeidig. Er passt hervorragend zu gegrilltem weißem Fleisch, Pizza, Burgern und Schokoladenkuchen.	0,75 l	12,99
<b>Cider Brut L'Authentique</b>	0,33 l	3,99
French Cider Brut - der Klassiker unter den Apfelschaumweinen: trocken, knackig, frisch - Apfel pur		
<b>Cider Ginger Lemon L'Authentique</b>	0,33 l	3,99
Ingwer + Zitrone: würzige, exotische, erfrischend fruchtige Geschmacksexplosion		
<b>Cider Rose L'Authentique</b>	0,33 l	3,99
herrlich reife rote Äpfel: strahlende Rosé Farbe, intensiver Geruch und Geschmack von frischen Aromen, natürliche Fruchtsüße		

## WEINE

Hauswein Weiß	0,20 l	3,99
Hauswein Rot	0,20 l	3,99
Hauswein Rosé	0,20 l	3,99
Hauswein Fl.	0,70 l	12,99

<b>Grauburgunder Terra Blanc</b>	0,20 l	5,99
Deutscher Qualitätswein trocken: würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos, Birnen und Grapefruits	0,75 l	19,99

<b>Weißburgunder Terra Blanc</b>	0,20 l	5,99
Deutscher Qualitätswein trocken: dezentes, sanft-duftiges Bukett, fruchtig am Gaumen mit belebender Frische, ein Hauch von Nüssen, Birnen, Zitrusfrüchten und Ananas	0,75 l	19,99

<b>Westhofener Riesling Ortswein Terra Blanc</b>	0,20 l	5,99
Deutscher Qualitätswein trocken: fruchtiger Wein mit feiner Mineralität, Aromen von Pfirsich und Ananas	0,75 l	19,99

<b>Sauvignon Blanc Terra Blanc</b>	0,20 l	5,99
Deutscher Qualitätswein trocken: charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Madarinen und Zitrusfrüchte erinnern	0,75 l	19,99

<b>Spätburgunder Terra Noir</b>	0,20 l	5,99
Deutscher Qualitätswein trocken: ein Wein geschmacklicher Harmonie mit feinwürzigem Duft, typischer Spätburgundercharakter, erinnert an Brombeere, Kirsche und schwarze Johannisbeere	0,75 l	19,99

## SCHORLEN

Weißweinschorle	0,20 l	2,99
Roséschorle	0,20 l	2,99
<b>Tinto de Verano</b>	0,20 l	2,99
Rotwein und Zitronenlimonade auf Eis		

## FREITAGS

### Backfisch

mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und Kräutermayonaise 9,99

In der # Namenlos Edition könnt Ihr  
es Euch von 12:00 - 15:00 Uhr vor Ort  
oder auch ToGo schmecken lassen

## SAMSTAGS

### Suppen & Eintöpfe

mit deftiger Fleischeinlage 7,99

Wechselnde hausgemachte Eintöpfe und unser  
weltberühmtes Fleisch- Käse- Brötchen könnt Ihr  
Euch von 08:00 - 16:00 Uhr ToGo schmecken lassen.  
Ab 12:00 Uhr auch bei uns im Restaurant.

20.11.2021

Erbsensuppe

27.11.2021

Gulaschsuppe

04.12.2021

Linseneintopf

11.12.2021

Bohneneintopf

18.12.2021

Wirsingeintopf

08.01.2022

Erbsensuppe

24.12.2021 & 31.12.2021

## Zu "faul" zum kochen!?

Bestell Dein Weihnachts- oder  
Silvestermenü bei uns!

Bitte sprecht unsere Mitarbeiter  
im Restaurant an, sie informieren  
Euch über unser Angebot.

### EVENTS

## Otto Wilde Grill Yourself

Wir stellen unsere Otto Wilde Beefer auf & Ihr  
erhaltet von uns eine Steak Auswahl mit  
zahlreichen Steak stücken zum selbst braten  
im Otto Wilde Beefer! ‚Fleisch ain't no Firlefanzt' ...  
Trotzdem haben wir natürlich ein bisschen  
Firlefanzt (Salat & Co) für Euch.

09.12.2021 & 27.01.2022

von 18:00 bis 22:00 Uhr

Preis: 49,99 pro Person

## VORSPEISEN

**#01** Aioli - dazu zweierlei frisches Ofenbrot 3,99

**#02** Thunfischcreme - dazu zweierlei frisches Ofenbrot 4,99

**#03** Geröstetes Ofenbrot: mit Feta, Birnen, Kräutern und Olivenöl 7,99

**#04** Geröstetes Ofenbrot: mit Olivenöl, marinierten Tomaten und Basilikum 5,99

**#05** Gemischte Oliven: Mandeloliven, grüne Oliven, Kalamata Oliven, Olivenöl, Peperoni, Knoblauch - dazu frisches Ofenbrot 4,99 <sup>3,4,9,12</sup>

**#07** Karamelisierter Feta mit Honig, gerösteten Kernen und Thymian - dazu frisches Ofenbrot 7,99

**#10** Gebratene Rotgarnelen mit Zwiebellauch, Tomaten, Kräutern, Chili, Knoblauch und Limette, dazu frisches Ofenbrot 11,99

**#11** Gebackener Schweizer Brie mit Speck und Zwiebel und Kranichbeeren 8,99

**#17** Kleine Auswahl aus unserer Käsetheke mit frischen Feigen und frischem Ofenbrot 10,99

**#08** Geräucherte Entenbrust mit Quittenmus, kl. Wildkräutersalat und frischem Ofenbrot 12,99

**#09** Vorspeisenplatte: Schinken, Roastbeef, ger. Lachs, Garnelen, marinierte Champignons, eingelegtes gegrilltes Gemüse, Oliven, Feta, Saucen dazu frisches Ofenbrot

Für 1 Pers. 12,99

Für 2 Pers. 19,99

## **SALATE**

- |            |  |               |       |
|------------|--|---------------|-------|
| <b>#28</b> | Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Paprika, Gouda und Metzgerschinken      | <sup>11</sup> | 9,99  |
| <b>#29</b> | Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmesan | <sup>12</sup> | 10,99 |
| <b>#30</b> | Wildkräutersalat mit gebratenen arg. Rotgarnelen in Knoblauch, Kirschtomaten und Parmesan                          | <sup>12</sup> | 12,99 |
| <b>#32</b> | Rapunzelsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Waldhonigdressing, Pinienkernen und frischen Feigen                     | <sup>12</sup> | 10,99 |
| <b>#33</b> | Salat mit Feta, Tomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven und Peperoni                                      | <sup>12</sup> | 8,99  |
| <b>#35</b> | Winterendiviensalat mit Süßkartoffeldressing, Gänsebrust und Croutons  |               | 12,99 |

**ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR DIR FRISCHES OFEN-BROT UND EIN DRESSING NACH DEINER WAHL.**

Honig-Senf-Vinaigrette, Joghurtdressing, Balsamico-Vinaigrette, Waldhonigdressing

Oder bestelle Deinen Salat natur und würze ihn Dir selbst.

### **KINDERKARTE 7 - 12 Jahre**

**Kinder bis 6 Jahre essen & trinken bei uns kostenlos.  
Dies bezieht sich auf die hier aufgeführten Gerichte und gilt nur in Verbindung mit einem vollzahlenden Erwachsenen.**

- |   |      |
|---|------|
| Fusilloni mit Tomatensauce                          | 4,99 |
| Fusilloni mit Pesto                                 | 5,99 |
| Hähnchenbrust mit Saisongemüse und Butterkartoffeln | 6,99 |
| Lachsfilet mit Spinat in Sahne und Tagliolini       | 8,99 |

## FLEISCHGERICHTE

- #125** Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotwein- Thymiansauce, Buttermöhren und Brottalern 15,99
- #126** Rinderroulade mit Rotwein-Schalotten-Jus dazu Wildkräutersalat in Balsamico- Dressing + **Brottaler** + 2,99 14,99
- #127** Grillteller: Onglet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rinderfiletspieß, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat und Kräuterbutter 22,99

**#131** Hanging Tender vom Rind (Onglet, Teil der Lende) mit gebratenem Wintergemüse und Kartoffelstampf 19,99

**#135** Schweinefiletmedaillons mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln, Salat und Champignonsauce 15,99

**#139** Saltimbocca vom Iberico / Schwein mit Kartoffel- Spitzkohl- Stampf 19,99

## UNSERE SAUCEN

Warm: Pfeffersauce, Weißweinsauce, Champignonsauce, Tomatensauce, Krustentiersauce je 1,99

Kalt: Aioli, Kräuterbutter, Thunfischcreme je 1,99

## FISCH

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| #122 | Fischgrillteller: Lachs, Garnelen und Kabeljau mit Krustentiersauce und Safran - Reisnudeln und Salat | 24,99 |
| #123 | Kross gebratener Wolfsbarsch, mit Marktgemüse und Kartoffelstampf                                     | 21,99 |

## SAISONGERICHTE

- |  |       |
|--|-------|
| Hirschragout mit Pfefferrahmsauce, Apfelrotkohl und Spätzle                | 19,99 |
| Geschmorte Gänsebrust mit Maronensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen   | 22,99 |
| Medaillons vom Hirschrücken mit Portweinsauce, Wintergemüse und Brottalern | 26,99 |
| Gebratene Butterspätzle mit Pilzen a la creme und Salat                    | 9,99  |
| Kross gebratene Entenbrust mit Quittenjus, Spitzkohlgemüse und Brottalern  | 17,99 |

## Weinempfehlung

- |  |        |       |
|--|--------|-------|
| <b>Primitivo Rotwein</b>   | 0,20 l | 8,59  |
| Aus Puglia, das Bouquet ist von Gewürznoten, einer guten Prise Röstaromen und einer sehr reifen Fruchtaromatik geprägt | 0,75 l | 24,99 |

## NUDELGERICHTE

- #40** Tagliolini mit Olivenöl, Kirschtomaten, Paprika, frischen Kräutern, Knoblauch, Chili und einem Schuß Tomatensauce 7,99  
**+ arg. Rotgarnelen + 5,99**
- #41** Fusilloni mit hausgemachtem Tomatenpesto, gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, Parmesan und Knoblauch 9,99
- #42** Tagliolini mit Tomatensauce, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika und Champignons 11,99
- #43** Fusilloni mit Gemüse und saftigem Ofenlachs mit Weißweinsauce 14,99

- #44** Tagliolini mit gebratenen Hirschstreifen, Pilzsauce, Kräutern und Knoblauch 15,99
- #46** Nudeln asiatisch mit gebratenem Gemüse, Ingwer, Kokos- Curry- Sauce Sesamöl und Sojasprossen 9,99  
**+ Entenbruststreifen + 4,99**  
**+ arg. Rotgarnelen + 5,99**

**ZU UNSEREN NUDELGERICHTEN SERVIERN WIR DIR GERNE PARMESAN, KNOBLAUCH- UND CHILIÖL**

## WEINEMPFEHLUNG

### **Grauburgunder Terra Blanc**

Deutscher Qualitätswein trocken: würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos, Birnen und Grapefruits

0,20 l 5,99  
0,75 l 19,99

## DESSERT

Eisgrillage-Bombe klassisch	3,99
Eisgrillage-Bombe Spekulatius	4,99

<b>Bratapel- Heidelbeercrumble mit Vanilleeis und Sahne</b>	6,99
<b>Warmer Schokokuchen mit Orangeneis</b>	6,99
<b>Crème Brûlée mit Beerenragout</b>	5,99
<b>Kleine Auswahl aus unserer Käsetheke mit frischen Feigen</b>	10,99

<b>Dessert - &amp; Süßwein</b>	0,20 l	6,99
<b>Vin Doux Naturel Weiß</b>	0,375 l	12,99

Dieser "Nektar der Götter", wie ihn Baron de Roy bezeichnete, wird auf den windgeschützten Hanglagen des zerklüfteten Gebirgszuges "Dentelles de Montmirail" nördlich von Carpentras angebaut. Bester französischer Dessert - Muscat



**Vanille-, Schokoladen- und Orangeneis** Je Kugel 1,49

Topping: Cognac	Amaretto	1,99
Baileys	Eierlikör	

Frische Sahne 0,99

## Liebe Gäste, habt Ihr was zu Feiern?

Gerne unterstützen wir Euch mit unserem Catering-Service bei Eurer Veranstaltung. Mit unserer Hilfe habt Ihr die Möglichkeit, Eure Gäste mit ansprechenden, leckeren Speisen & Getränken zu beeindrucken. Gerne stehen wir Euch auch beratend zur Seite. Wir erstellen ein optimales Cateringkonzept, zugeschnitten auf Eure Veranstaltung. Für mehr Informationen spricht unser Personal gerne an.



### **ZUSATZSTOFFE**

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker,  
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,  
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig,  
9 = geschwärzt, 10 = enthält eine Phenylalaininquelle,  
11 = Nitritpökelsalz, 12 = Stabilisator

**Benötigst Du Informationen über Allergene in unseren Speisen?  
Dann sprich uns gerne dazu an!**