

#Namenlos

W W W . G U E R I L L A - K Ü C H E . D E

GETRÄNKE & SPEISEN

Küchenzeiten

Montag - Samstag von 12:00 - 21:30 Uhr

Telefon: 02162 - 503 46 87

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

Aperitif

Brogsitter Secco trocken	0,10 l	3,99€
Deutscher Perlwein, feine Perlage klarer, reintöniger Charakter	0,75 l	17,99€

Aperol Spritz	3,4,12 0,30 l	6,99€
Prosecco, Aperol, Soda		

Maracuja Secco	3,4,12 0,30 l	5,99€
Prosecco mit Maracujasaft		

Hugo	3,12 0,30 l	5,99€
Brogsitter Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette		

Lillet Blanc Wildberry	3,4,12 0,30 l	6,99€
Weinaperitif mit Wildberry, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette		

Lillet Blanc Lemon	3,4,12 0,30 l	6,99€
Weinaperitif mit Zitrone, Bitter Lemon Minze		

Limoncello Spritz	0,30 l	6,99€
Secco, Limoncello, Zitrone		

Gin Tonic	1,8 0,25 l	5,99€
Siegfried Gin mit Tonicwater		

Cocktail

Caipirinha	3,4,12 0,30 l	7,99€
Cachaca, Rohrzucker, Limette, Ginger Ale		

Ice Tea Peach	3,4,12 0,30 l	7,99€
Vodka, Rum, Tequila, Pfirsich		

Salrita Pink Dream	3,4,12 0,35 l	8,99€
Salitos Pink, Vodka, Lime Jucie, Strawberry		

Salrita Mexican Mule	3,4,12 0,35 l	8,99€
Salitos Ice, Tequila, Vodka, Lime Jucie		

FRITZ KOLA

Kola	4,5,7	0,33 l	2,99€
Bio-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	2,59€	0,70 l	5,99€
Stilles Wasser	0,25 l	2,59€	0,70 l	5,99€

SÄFTE

Apfelsaft	ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE MÖGLICH	0,25 l	2,99€
Maracujasaft		3,12 0,25 l	2,99€
Rhabarbersaft		3 0,25 l	2,99€

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite	1,3,4,5,6,7,10,12	0,25 l	2,99€
Effect Energydrink	4,7	0,33 l	2,99€
Schweppes Ginger Ale / Wildberry	4	0,20 l	2,99€
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	8	0,20 l	2,99€

HAUSGEMACHTE LIMETTENLIMONADE	12	0,30 l	5,99€
HAUSGEMACHTE HOLUNDERLIMONADE	12	0,30 l	5,99€
HAUSGEMACHTE RHABARBERLIMONADE	12	0,30 l	5,99€
HAUSGEMACHTER EISTEE PFIRSICH	12	0,30 l	5,99€

BIERE

	0,30 l	0,50 l
Bitburger Pils frisch vom Fass	2,99€	4,89€
Radler	2,99€	4,89€
Bolten Alt frisch vom Fass	2,99€	4,89€
Weißbier / Alk. Frei		4,79€
Bananen Weizen		4,79€
Salitos Tequila / Pink / Ice		3,99€
Malzbier	0,33 l	3,29€
Bitburger 0,0%	0,33 l	3,29€
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	3,29€

SPIRITUOSEN

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

WEINE

Hauswein weiß	Schorle	0,3 l	4,99€	0,20 l	4,99€
Hauswein Rot	Tinto de Verano	0,2 l	4,99€	0,20 l	4,99€
Hauswein Rosé	Schorle	0,3 l	4,99€	0,20 l	4,99€
Hauswein Fl.				0,70 l	14,99€

Grauburgunder Terra Blanc

0,20 l 7,99€

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

0,75 l 25,99€

Weißburgunder Terra Blanc

0,20 l 7,99€

Deutscher Qualitätswein trocken: dezentes, sanft-duftiges Bukett, fruchtig am Gaumen mit belebender Frische

0,75 l 25,99€

Westhofener Riesling Ortswein Terra Blanc

0,20 l 7,99€

Deutscher Qualitätswein trocken: fruchtiger Wein mit feiner Mineralität, Aromen von Pfirsich und Ananas

0,75 l 25,99€

Sauvignon Blanc Terra Blanc

0,20 l 7,99€

Deutscher Qualitätswein trocken: charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen und Zitrusfrüchte erinnern

0,75 l 25,99€

Spätburgunder Terra Noir

0,20 l 7,99€

Deutscher Qualitätswein trocken: ein Wein geschmacklicher Harmonie mit feinwürzigem Duft, typischer Spätburgundercharakter, erinnert an Brombeere, Kirsche und schwarze Johannisbeere

0,75 l 25,99€

Primitivo Rotwein

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 27,99€

HEIßGETRÄNKE

Café Crema	Tasse	2,49€
Espresso	Tasse	2,49€
Espresso Macchiato	Tasse	2,79€
Latte Macchiato	Glas	2,99€
Milchkaffee	Tasse	2,99€
Italienischer Cappuccino	Tasse	2,99€
Feine, heiße Schokolade	Tasse	2,79€
Tee (Minze, Früchte oder Earl Grey)	Tasse	2,49€
Frische Minze mit braunem Rohrzucker	Tasse	2,99€

DESSERT

Eisgrillage-Bombe klassisch / Erdbeer	3,99€
---------------------------------------	-------

Bratapfelcrumble mit Vanilleeis	7,99€
Schokobrownie mit Rotweinkirschen	7,99€

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis	4,49€
------------------------------------	-------

Kugel Eis aus der Eismanufaktur „Delikat“	1,99€
---	-------

- | | |
|-----------------|------------------|
| - Vanille | - Milkschokolade |
| - Erdbeersorbet | - Mandarinsorbet |

VORSPEISEN / SALATE

Zweierlei hausgemachtes Ofenbrot:	2,00€
+ Aioli	+ 2,99€
+ Dattelcreme	+ 2,99€
+ Feta-Chili-Creme	+ 2,99€

Dreierlei Dip - dazu hausgemachtes Ofenbrot	5,99€
---	-------

Bööscher Ziegenfrischkäse auf Feldsalat mit Rote Bete und karamellisierten Nüssen	9,99€
---	-------

Gebratene Rotgarnelen mit Tomaten, Zwiebellauch, Knoblauch und Chili	12,99€
--	--------

#Namenlos - Bowl mit mariniertem Gemüse, Bulgur, Sprossen und gerösteten Kernen	8,99€
---	-------

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika und Parmesan	6,99€
+ paniertem Hähnchenfilet	+ 5,99€
+ Arg. Rotgarnelen	+ 7,99€
+ Hähnchenstreifen	+ 5,99€

Gebratene Brottaler mit Winterpilzen und Käse gratiniert (wahlweise mit Speck)	12,99€
--	--------

Geröstetes Ofenbrot mit marinierten Tomaten, Parmesan und Basilikum	9,99€
---	-------

Süßkartoffel-Kürbis-Suppe mit geröstetem Speck und Kernen	6,99€
---	-------

Vorspeisenplatte: Basedahl-Schinken, Roastbeef, Lachs, Garnelen, mariniertes Gemüse, Ziegenkäse, Dips - dazu frisches Ofenbrot

Für 1 Pers. 12,99€

Für 2 Pers. 19,99€

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Kabeljau mit cremigem Wurzelgemüse	24,99€
+ Kartoffelstampf	+ 3,99€

Fischteller mit Lachs, Kabeljau und Garnelen mit buntem Gemüse und Kartoffelstampf	27,99€
---	--------

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurken, Zwiebeln und Senf mit Rotwein-Schalotten-Jus und Wildkräutersalat	17,99€
+ Kartoffelstampf	+ 3,99€

Secreto, Hüftsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat	27,99€
--	--------

Hüftsteak vom argentinischen Ojo-Rind mit gebratenem Wurzelgemüse und Pfeffersauce	24,99€
+ Röstkartoffeln	+ 2,99€

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce, Röstkartoffeln und Salat	19,99€
---	--------

Iberico Koteletts mit Portweinjus, Bohnengemüse und gebratenen Kartoffelklößen	22,99€
---	--------

Gezupfte Haxe mit rotem Sauerkraut und Kartoffelstampf	16,99€
--	--------

Hirschragout mit Röstpfeffersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen	21,99€
---	--------

Glacierte Entenbrust mit Rotwein-Cassis-Schalotten, Wintergemüse und Brottalern	23,99€
--	--------

HAUPTGERICHTE

Gebratene Brottaler mit Winterpilzen a la creme und Kräutern	14,99€
--	--------

Fusilli mit Pesto, Tomaten, Rucola und Parmesan	9,99€
---	-------

Kürbis-Risotto mit gebratenem Wurzelgemüse	9,99€
--	-------

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise:

+ Hähnchenstreifen	+ 5,99€
--------------------	---------

+ Arg. Rotgarnelen	+ 7,99€
--------------------	---------

+ Lachsfilet	+10,99€
--------------	---------

Hausgemachte Lasagne mit Mozzarella	12,99€
-------------------------------------	--------

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.

Kleine hausgemachte Lasagne mit Mozzarella	7,99€
--	-------

Fusilli mit Bolognese-Sauce	7,99€
-----------------------------	-------

Panierte Hähnchenfilets mit Gemüse und Kartoffelstampf	7,99€
--	-------

DIENSTAGS

Spare Ribs All You Can Eat

19,99€

Saftige Spare Ribs in der #Namenlos-Edition.

19.11.2024/10.12.2024

Gambas All You Can Eat

19,99€

Unser Traditionsevent der besonderen Art.

26.11.2024/17.12.2024

23.12.2024*/30.12.2024*

(* kein a la carte an diesen beiden Terminen)

Chicken Wings All You Can Eat

19,99€

Jetzt NEU bei uns im #Namenlos

03.12.2024

FREITAGS

Backfisch

9,99€

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und

Kräutermayonnaise könnt Ihr es Euch zwischen 11 und 14 Uhr
vor Ort oder auch To Go schmecken lassen.

Muschelessen

17,99€

In diesem Jahr findet wieder unser Muschelessen nach rheinischer Art statt.

22.11.2024

Trashy X-Mas Open Air

7,99€

Auch in diesem Jahr erwartet Euch wieder eine gemütliche Weihnachtsmarkt-Atmosphäre in unserem Biergarten.

Wie immer sind natürlich Budda und Steez mit von der Partie und sorgen für ordentlich Stimmung.

Gänse-Menü

69,99€

In diesem Winter könnt Ihr bei uns ein köstliches 3-Gänge-Gänsemenü genießen.

Es erwarten Euch frische niederrheinische Gänse in unterschiedlicher Zubereitung.

30.11.2024

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. Selbstverständlich habt Ihr auch die Möglichkeit, sowohl unser Restaurant als auch den Biergarten exklusiv für Eure Feier zu mieten. Gerne auch zur Weihnachtszeit mit unserem exklusivem Glühwein-Biergarten.

Für mehr Informationen spricht unser

www.restaurant-namenlos.de

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!