

#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, reintoniger 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 Fri-
 sche 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 3,99€

Schokoladen-Creme-Brûlée mit Mandarinsorbet 7,99€

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis 4,49€

+ Kaffeelikör

2 cl + 1,99€

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

- Vanille
- Erdbeersorbet
- Milkschokolade
- Mandarinsorbet

VORSPEISEN / SALATE

Zweierlei hausgemachtes Ofenbrot:	1,99€
+ Aioli	+ 2,99€
+ Honig-Senf-Creme	+ 2,99€
+ Dörrotomatencreme	+ 2,99€

Dreierlei Dip - dazu hausgemachtes Ofenbrot 5,99€

Karotten-Apfelsalat in Senf-Dressing mit karamellisierten Nüssen und gebackenem Feta 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€

Burrata mit marinierten Tomaten und Pinienkernen auf Rucola 8,99€

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

Blumenkohl-Curry-Suppe mit Garnelen 7,99€

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

Für 1 Pers. 12,99€

Für 2 Pers. 19,99€

HAUPTGERICHTE

Gebratene Doradenfilets mit Paprika-Mandel-Salsa,
Frühlingsgemüse und Spinatnocken 22,99€

Fischteller mit Lachs, Dorade, Jakobsmuscheln 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€

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rumpsteak und Bauerngriller
mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat 28,99€

Jack´s Creek Rumpsteak mit Kräuterkruste, Bohnengemüse
und Pfeffersauce 25,99€

+ Röstkartoffeln + 2,99€

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

Geschmorte Schweinebäckchen mit Thymianjus, Spitzkohl und
Kartoffelstampf 17,99€

Geschmorte Lammhaxe mit Kräuterjus, Grillgemüse
und Stampf 20,99€

#Namenlos-Pfanne mit Bauerngrillern, Röstkartoffeln,
Spitzkohl, Speck, dicke Bohnen und Zwiebeln 16,99€

Hähnchenbrust mit Paprika-Mandel-Salsa, Grillgemüse
und Röstkartoffeln 17,99€

HAUPTGERICHTE

Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Spinat-Gemüse, roten Zwiebeln und Creme Fraiche	13,99€
Fusilli mit Pesto, Tomaten, Rucola und Parmesan	9,99€
Rotes Risotto mit Frühlingsgemüse	9,99€
Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise:	
+ Hähnchenstreifen	+ 5,99€
+ Arg. Rotgarnelen	+ 7,99€
+ Lachsfilet	+10,99€
+ Jakobsmuscheln	+ 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.

18.03.2025/23.04.2025

20.05.2025/17.06.2025

15.07.2025/19.08.2025

Gambas All You Can Eat

19,99€

Unser Traditionsevent der besonderen Art.

11.03.2025/25.03.2025

08.04.2025/29.04.2025

13.05.2025/27.05.2025

10.06.2025/24.06.2025

FREITAGS

9,99€

Backfisch

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

So lange der Vorrat reicht!

4-Gänge-Ostermenü

49,99€

An Ostersonntag erwartet Euch ein leckeres 4-Gänge-Menü im #Namenlos-Stil. Karten können vorab online oder bei uns im Restaurant erworben werden.

Wine-Tasting

49,99€

Auch in diesem Jahr bringt das Weinhaus Schuster aus Krefeld wieder seine Köstlichkeiten mit.

03.04.2025

'Mosel trifft Niederrhein'

Zum ersten Mal stellt das Weingut Immich von der Mosel bei uns seine Riesling-Weine vor.

05.07.2025 Outdoor

Für das leibliche Wohl ist natürlich an beiden Terminen gesorgt.

Trash-Island im #Namenlos

7,99€

Traditionen müssen gepflegt werden!

Daher rechnen wir auch in diesem Jahr wieder mit Eurer Unterstützung, um mit Budda und Steez unseren Biergarten zu rocken!

28.06.2025

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 Personal gerne an oder schaut auf unserer Webseite unter:

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!