

#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 Maracujasaf		

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€
Gin Mare 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		

,Ginger Dele‘	3,4,12 0,25 l	8,99€
Brüdergeist Holunderbeere, Ginger Ale		

,Niederrhein Libre‘	3,4,12 0,25 l	8,99€
Brüdergeist Milder Korn, Cola		

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		4,79€
Weißbier alkoholfrei		4,79€
Malzbier	0,33 l	3,29€
Bitburger 0,0%	0,33 l	3,29€
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	3,29€

SPIRITUOSEN

Brüdergeist ‚Tante Dele‘ Holunderlikör	19% vol	2cl	3,99€
Brüdergeist ‚Milder Korn‘	33% vol	2cl	3,99€
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€
Gin Mare	41% vol	2cl	4,99€
Grappa Cellini Cru	38% vol	2cl	2,99€
Grappa Cellini Oro	38% vol	2cl	2,99€
Linie Aquavit	40% vol	2cl	2,99€
Prinz alte Marille, Haselnuss, Himbeere, Erdbeere	41,5% vol	2cl	4,99€
Havanna Club Rum	40% vol	2cl	2,99€
Jack Daniel’s Tennessee Whisky	40% vol	2cl	3,99€
Mesclat can Nadal	30% vol	2cl	2,99€
Jägermeister	35% vol	2cl	2,99€
Ramazotti	30% vol	2cl	2,99€
Brüdergeist ‚Käffchen‘	16% vol	2cl	2,99€
Baileys	17% vol	2cl	2,99€
Eierlikör	20% vol	2cl	2,99€
Limoncello	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€

Immich Anker Riesling Halbtrocken 0,20 l 7,99€
Deutscher Qualitätswein von der Mosel Halbtrocken: Der ideale Weinbegleiter, um den Abend mit guten Freunden zu verschönern. Passt zu Frischkäse, Fleisch mit hellen Saucen, kleinem Hauseflügel und gekochtem Fisch, scharf und stark gewürzten Speisen. 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€
Eisgrillage-Bombe Erdbeer	4,99€

Mascarpone-Creme mit Nüssen und
eingelegten Birnen 7,99€

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis 4,49€
+ „Käffchen“ von Brüdergeist 2 cl + 2,99€

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

- Vanille
- Erdbeersorbet
- Waldbeerensorbet
- Milchschokolade

VORSPEISEN / SALATE

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

Dreierlei Dip - dazu hausgemachtes Ofenbrot 6,99€

Gebratene Rotgarnelen mit Tomaten, Zwiebellauch, Knoblauch und Chili 13,99€

#Namenlos - Bowl mit mariniertem Gemüse, Bulgur, Sprossen und gerösteten Kernen 9,99€

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

Burrata mit Calvados-Birnen, Rucola und Pinienkernen 13,99€

Geröstetes Ofenbrot mit marinierten Tomaten und Basilikum 9,99€

Cremige Rote-Linsen-Suppe mit Croutons 7,99€

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

Für 1 Pers. 13,99€

Für 2 Pers. 21,99€

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Kabeljau mit Dijon-Senf-Sauce, 26,99€
Kartoffelstampf und Gurkensalat

Fischteller mit Lachs, Kabeljau und Garnelen, 29,99€
buntem Gemüse und Butterkartoffeln

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurken, Zwiebeln und Senf 19,99€
mit Rotwein-Schalotten-Jus und Wildkräutersalat
+ Kartoffelstampf + 3,99€

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Rumpsteak und Bauerngriller 29,99€
mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat

Rumpsteak mit Senf-Kräuterkruste, Speck-Bohnen 28,99€
und Röstkartoffeln

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

Rheinisches Durcheinander' mit Leberkäse-Würstchen, 17,99 €
Spitzkohl-Kartoffelstampf, Speck und Spiegelei

Geschmorte Schweinebäckchen mit Thymianjus, 18,99 €
Marktgemüse und Kartoffelstampf

HAUPTGERICHTE

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

Fusilli mit Pesto, Tomaten, Rucola und Parmesan 11,99€

Kräuter-Risotto mit Winterpilzen und Parmesan 9,99€

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise:

+ Hähnchenstreifen + 5,99€

+ Arg. Rotgarnelen + 7,99€

+ Lachsfilet + 11,99€

Hausgemachte Lasagne mit Mozzarella 14,99€

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.

20.01.2026 / 17.02.2026

24.03.2026 / 21.04.2026

19.05.2026

Gambas All You Can Eat

19,99€

Unser Traditionsevent der besonderen Art.

13.01.2026 / 27.01.2026

24.02.2026 / 31.03.2026

28.04.2026 / 26.05.2026

Die Tickets für unsere Events müssen bitte vorab online oder bei uns im Restaurant erworben werden.

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.

3-Gänge-Valentinsmenü

59,99€

Pro Paar

Auch in diesem Jahr erwartet Euch wieder unser
3-Gänge-Valentinsmenü im #Namenlos-Stil.

14.02.2026

Trash-Island

8,99€

Gemäß der Tradition, werden Euch auch in diesem Sommer wieder Budda und Steez in unserem Biergarten ordentlich einheizen!

Dazu ein paar kühle Cocktails und einer aufregenden Sommerparty steht nichts mehr im Weg!

20.06.2026

Krimi-Dinner

Ermitteln wie die Profis aus Tatort, SOKO & Co.?

Bei unseren Krimi-Dinner-Abenden könnt Ihr Euren kriminalistischen Spürsinn unter Beweis stellen. Dazu genießt Ihr ein köstliches 3-Gänge-Menü.

Karten könnt Ihr unter www.das-kriminal-dinner.de erwerben.

29.01.2026

30.04.2026

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 sprecht uns

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 Phenylalaninquelle,
11 = Nitritpökelsalz, 12 = Stabilisator

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