

# #Namenlos

WWW . 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

<b>Brogsitter Secco trocken</b>	0,10 l	3,99€
Deutscher Perlwein, feine Perlage klarere, reintoniger Charakter	0,75 l	17,99€

<b>Aperol Spritz</b>	0,30 l	6,99€
Prosecco, Aperol, Soda		

<b>Maracuja Secco</b>	0,30 l	6,99€
Prosecco mit Maracujasaft		

<b>Hugo</b>	0,30 l	6,99€
Brogsitter Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette		

<b>Lillet Blanc Wildberry</b>	0,30 l	6,99€
Weinaperitif mit Wildberry, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette		

<b>Lillet Blanc Lemon</b>	0,30 l	6,99€
Weinaperitif mit Zitrone, Bitter Lemon Minze		

<b>Limoncello Spritz</b>	0,30 l	6,99€
Secco, Limoncello, Zitrone		

<b>Gin Tonic</b>	0,25 l	5,99€
Siegfried Gin mit Tonicwater		

## Cocktail

<b>Caipirinha</b>	0,30 l	7,99€
Cachaca, Rohrzucker, Limette, Ginger Ale		

<b>Ice Tea Peach</b>	0,30 l	7,99€
Vodka, Rum, Tequila, Pfirsich		

<b>Salrita Pink Dream</b>	0,35 l	8,99€
Salitos Pink, Vodka, Lime Jucie, Strawberry		

<b>Salrita Mexican Mule</b>	0,35 l	8,99€
Salitos Ice, Tequila, Vodka, Lime Jucie		

## **FRITZ KOLA**

Kola	0,33 l	3,49€
Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	3,49€
Bio-Apfelschorle	0,33 l	3,49€
Kirsch-Apfel-Holunder Limo	0,33 l	3,49€
Misch Masch	0,33 l	3,49€

## **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	<b>ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE MÖGLICH</b>	0,25 l	2,99€
Maracujasaft		0,25 l	2,99€
Rhabarbersaft		0,25 l	2,99€

## **SOFTDRINKS**

Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite	0,25 l	2,99€
Effect Energydrink	0,33 l	2,99€
Schweppes Ginger Ale / Wildberry	0,20 l	2,99€
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	0,20 l	2,99€

<b>HAUSGEMACHTE LIMETTENLIMONADE</b>	0,30 l	5,99€
<b>HAUSGEMACHTE HOLUNDERLIMONADE</b>	0,30 l	5,99€
<b>HAUSGEMACHTE RHABARBERLIMONADE</b>	0,30 l	5,99€
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE PFIRSICH</b>	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€
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, 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€
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	5,49€
Hauswein Rot	Tinto de Verano	0,2 l	4,99€	0,20 l	5,49€
Hauswein Rosé	Schorle	0,3 l	4,99€	0,20 l	5,49€
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 Hausgeflügel 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€

Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas 4,99€

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis 4,49€  
**+ ‚Käffchen‘ von Brüdergeist 2 cl + 1,99€**

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

- Vanille
- Erdbeersorbet
- Milkschokolade

## VORSPEISEN / SALATE

Zweierlei hausgemachtes Ofenbrot:	2,99€
+ Aioli	+ 2,99€
+ Dattelcreme	+ 2,99€
+ Dörrtomatencreme	+ 2,99€

Dreierlei Dip - dazu hausgemachtes Ofenbrot 6,99€

Karotten-Apfelsalat in Senf-Dressing mit karamellisierten Nüssen und gebackenem Feta 9,99€

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€

+ paniertem Hähnchenfilet	+ 5,99€
+ Arg. Rotgarnelen	+ 7,99€
+ Hähnchenstreifen	+ 5,99€

Burrata mit marinierten Tomaten und Pinienkernen auf Rucola 12,99€

Geröstetes Ofenbrot mit marinierten Tomaten und Basilikum 9,99€

Kartoffel-Zucchini-Suppe mit Bauerngriller 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

Gebratene Doradenfilets mit Frühlingsgemüse  
und Rotem Risotto 24,99€

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

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

**+ Kartoffelstampf + 3,99€**

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

Rumpsteak mit Paprika-Mandel-Salsa, Bohnengemüse  
und Röstkartoffeln 28,99€

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

Gebratene Flönz mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf  
und Apfelkompott 17,99€

#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 14,99€

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

Rotes Risotto mit Frühlingsgemüse 9,99€

**Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise:**

+ Hähnchenstreifen + 5,99€

+ Arg. Rotgarnelen + 7,99€

+ Lachsfilet + 10,99€

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.

21.04.2026/19.05.2026

23.06.2026/21.07.2026

18.08.2026/22.09.2026

### Gambas All You Can Eat

19,99€

Unser Traditionsevent der besonderen Art.

31.03.2026

04.04.2026 (Ostersamstag, kein a la carte)

14.04.2026/28.04.2026

02.05.2026 (kein a la carte)

## 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.

## Grillkurs mit ‚The Meatles‘

99,99€

Gemeinsam mit ‚The Meatles‘ laden wir euch zu einem Grillkurs der Extraklasse ein!

Freut euch auf rund 5 Stunden voller Genuss, Wissen und Grillpraxis.

Von Fingerfood und Vorspeisen über mehrere Hauptgänge bis hin zum Dessert – außerdem wird auf Kohle- und Gasgrill sowie auf der Feuerplatte mit Holz gegrillt.

09.05.2026 um 13 Uhr

## Gold School Open Air

7,99€

Freut Euch auf das Beste aus 90s & 2000s RnB und Hip Hop – draußen im #Namenlos, bei bestem Wetter, kalten Drinks und jeder Menge Oldschool-Vibes.

06.06.2026

08.08.2026

## 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!

20.06.2026

## 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 spricht gerne unsere Mitarbeiter an oder schaut auf unserer Homepage vorbei:

[www.restaurant-namenlos.de](http://www.restaurant-namenlos.de)