

Catering / Full Service

Ihr habt was zu feiern? Gerne unterstützen wir Euch mit unserem Full-Catering-Service beim kulinarischem Highlight Eurer Veranstaltung.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder ähnliches habt Ihr die Möglichkeit mit unserer Hilfe Eure Gäste mit ansprechenden & leckeren Speisen & Getränken zu beeindrucken.

Gerne stehen wir Euch auch beratend zur Verfügung, wir erstellen ein optimales Catering Konzept, zugeschnitten auf Ihre 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!**

#Namenlos

by Guerilla Küche



GETRÄNKE & SPEISEN

Küchenzeiten

Montag - Samstag von 11:00 - 22:00 Uhr

Telefon: 02162 - 503 46 87

**Lasst Eueren Abend auch nach Küchenschluss
noch gemütlich bei uns ausklingen!**

APERITIF

Brogsitter Secco trocken Deutscher Perlwein, feine Perlage klarer reintoniger Charakter	0,1L	2,90
Brogsitter Secco trocken Flasche	0,75L	17,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	^{3,4,12} 0,3L	5,90
Prosecco Campari Orange Prosecco mit Campari, Orangensaft und Orangenscheiben	^{3,4} 0,2L	5,90
Maracuja Secco Prosecco mit Maracujasaft	^{3,4,12} 0,2L	5,90
Hugo Brogsitter Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	^{3,12} 0,2L	5,90
Lillet Blanc Weinaperitif mit Wildberry, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	^{3,4,12} 0,2L	5,90
Anja Prosecco, Cranberry, Limette, Orange und Minze	^{3,4} 0,2L	5,90

SOFTDRINKS

Coca-Cola	^{4,5,7} 0,25L	2,25
Coca-Cola Zero	^{4,5,6,7,10} 0,25L	2,25
Spezi	^{3,4,5,6,7,12} 0,25L	2,25
Fanta	^{3,4,12} 0,25L	2,25
Sprite	¹⁰ 0,25L	2,25
Effect Energydrink	^{4,7} 0,33L	2,25
Schweppes Ginger Ale	⁴ 0,2L	2,25
Schweppes Tonic Water	⁸ 0,2L	2,25
Schweppes Bitter Lemon	^{3,8} 0,2L	2,25
Schweppes Wildberry	^{3,8} 0,2L	2,25

Die Idee

Wir möchten Dein Einkaufserlebnis bei uns mit einer gastronomischen Erfahrung verbinden. Du sollst bei uns die Möglichkeit haben, Lebensmittel in ihrer natürlichen Vielfaltigkeit und all ihren Möglichkeiten zu erleben.

Gastronomie und Lebensmittelhandel, Beide passen wie Käse zu Weine und bilden zusammen ein völlig neues Erlebnis, welches Deinen Einkauf bei uns unvergesslich machen wird. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht Einkauf von einer lästigen Tätigkeit in ein Erlebnis der besonderen Art zu wandeln. Nimm Dir Zeit bei uns und lass Dich von uns verwöhnen. Entdecke Lebensmittel völlig neu auf der Verkaufsfläche wie auch in unserem Restaurant #Namenlos.

Das Ambiente

In unserem Restaurant #Namenlos treffen verschiedenste Stile aufeinander. Wir möchten uns bewusst vom gängigen Standard absetzen und machen auch hier einiges auf unsere eigene Art & Weise. Verschaffe Dir selbst einen Eindruck. Hier treffen alt auf neu, modern korreliert mit Vintage, Du wirst Rustikale Elemente finden, aber auch moderne entdecken. Auch für unseren Stil möchten wir keinen Namen verwenden er ist so speziell Wir haben ihn #Namenlos - Stil getauft.

Abschließende Worte

Wir hoffen, dass wir Dir ein passendes Bild von unserer Idee & unserem Restaurant #Namenlos vermitteln konnten.

Abschließend möchten wir Dir für Deinen Besuch bei uns danken und Dich ganz herzlich im Restaurant #Namenlos willkommen heißen.

Wir hoffen, Du fühlst Dich wohl und genießt Deine Zeit bei uns.

Guten Appetit!

Dein Edeka Zielke Team

Wir das Team von EDEKA Zielke heißen Dich ganz herzlich willkommen in unserem Restaurant #Namenlos

Nimm Platz, lehn Dich zurück & vergiss bei uns für einen Moment den Alltagstress. Nimm Dir bei uns Zeit für Dich und Deine Liebsten. Wir laden Dich auf eine Tour durch die Welt frischer & erlesener Zutaten ein und begleiten Dich durch die Welt unserer ehrlichen & natürlichen Speisen..

Der Name

Unser Restaurant trägt den Namen “ #Namenlos”, da wir den Speisen in unserem Restaurant keine verrückten italienischen oder neumodischen Bezeichnungen geben möchten. Weniger Ossobuco oder Baked Potatoe, viel mehr Kalbshachse & Folienkartoffel.

Ehrliche Speisen mit natürlichen, erlesenen und frischen Zutaten, mit Pfiff zubereitet, sprechen eine ganz eigene Sprache. Du wirst überrascht sein, was für eine Gaumenfreude Du mit unseren natürlichen & hausgemachten Speisen erleben wirst. Beste Zutaten, kombiniert mit der Leidenschaft und Raffinesse unserer Köche, ergeben den Geschmack unseres Restaurants #Namenlos.

Erlesene Zutaten

Die frischen Zutaten für unsere leckeren Gerichte erhalten wir täglich aus unserem Markt. Lokale Produkte kommen direkt von unserer Verkaufsfläche auf Deinen Teller. Und durch die rasche Verarbeitung erleben Sie so den frischen und intensiven Geschmack. Mit frischen Kräutern, exotischen Gewürzen oder feuriger Paprika abgeschmeckt wird jedes Gericht zu einer geschmacklichen Reise in die Welt der frischen Lebensmittel.

FRITZ KOLA

Kola	^{4,5,7} 0,33L	2,90
Orangenlimonade	^{3,4,12} 0,33L	2,90
Apfelschorle	^{3,4,12} 0,33L	2,90
Rhabarberschorle	^{4,5,7} 0,33L	2,90
Kirsch-Apfel-Hollunder Limo	^{3,4,12} 0,33L	2,90
Misch Masch	^{4,5,7} 0,33L	2,90
Afri Cola	^{4,5,7} 0,33L	2,90

MINERALWASSER

Medium Wasser	0,25L	2,25
Medium Wasser	0,75L	5,00
Sprudel Wasser	0,25L	2,25
Sprudel Wasser	0,75L	5,00
Still Wasser	0,33L	2,50
Still Wasser	1,0L	6,00

SÄFTE

Orangensaft	³ 0,25L	2,40
Apfelsaft	0,25L	2,40
Kirschsft	^{1,3} 0,25L	2,40
Maracujasaft	^{3,12} 0,25L	2,40
Rhabarbersaft	³ 0,25L	2,40
Alle Säfte auch als Schorlen möglich	0,25L	2,40

HAUSGEMACHTE LIMETTEN LIMONADE	¹² 0,25L	2,90
HAUSGEMACHTE HOLUNDERBLÜTEN LIMONADE	¹² 0,25L	2,90
HAUSGEMACHTE RHABARBER LIMONADE	^{1,3,4} 0,25L	2,90
HAUSGEMACHTER EISTEE PFIRSICH	^{1,3,4} 0,25L	2,90

BIERE

Lohbusch Pils frisch vom Fass	0,2L	1,90
Radler	0,2L	1,90
Bitburger 0,0%	0,33L	2,90
Bitburger Radler 0,0%	0,33L	2,90
Bolten Alt Plop Flasche	0,33L	2,90
Erdinger Weißbier	0,5L	3,90
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5L	3,90
Salitos Tequila	³ 0,33L	3,90
Estrella Galicia Spanisches Bier	0,33L	2,90
Vitamalz Malzbier Alkoholfrei	0,33L	2,90

SPIRITUOSEN

Hierbas Tunel Medium	30% vol	2cl	2,20
Ouzo 12	38% vol	2cl	2,20
Vodka	38% vol	2cl	2,20
Siegfried Gin	41% vol	2cl	4,50
Sambuca	40% vol	2cl	2,50
Grappa Cellini Cru	38% vol.	2cl	2,20
Linie Aquavit	40% vol.	2cl	3,00
Grappa di Nebbiolo Barolo	41% vol.	2cl	3,90
Prinz Alte Marille	41,5% vol.	2cl	4,50
Osborne 103 Brandy	⁴ 30% vol.	2cl	2,50
Havana Club Rum	40% vol.	2cl	2,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40% vol.	2cl	4,00
Remy Martin	⁴ 40% vol.	2cl	4,50
Glenfiddich Single Malt Whisky 12 Jahre	⁴ 40% vol.	2cl	4,50
Jägermeister	35% vol.	2cl	2,20
Ramazotti	⁴ 30% vol.	2cl	2,50

Nachspeise

#53 Pana Cotta mit Erdbeertopping	3,90
#54 Mousse au chocolat	3,90
#55 Waldbeerenmischung, Sahne, Krokant	4,90
Toppings: Schoko, Eierlikör, Erdbeer, Cognac	1,00



Liebe Gäste, Ihr habt was zu feiern?!

Bei uns im **#Namenlos** sind ein tolles Ambiente, leckeres Essen, coole Drinks, freundliche Bedienung und ausreichend Parkplätze garantiert. Wenn Ihr also euren Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Stammtisch ausrichten möchtet, habt Ihr die Möglichkeit auch unser ganzes Restaurant zu reservieren. Ob früh oder spät, wir lassen keine Wünsche offen.

Selbst bei traurigen Anlässen sind wir für Euch da. Sprecht uns rechtzeitig an. Unser Personal berät Euch gerne.

Euer #Namenlos Team

FISCH

#50 Lachsfilet mit Rosmarin Drillingen und frischem Pfannengemüse	15,90
#51 Zanderfilet, geschmorte Champignons mit Sauce Hollandaise gratiniert und Butterkartoffeln	16,90
#52 Fischgrillteller - Lachs, Zander, Viktoriabarsch auf Krebsauce, dazu gemischter Reis und ein Salat-bouquet	17,90

PIZZA

#17 Tomatensauce und Mozzarella	¹ 6,90
#18 Italienische Salami	^{1,3,4,11} 7,90
#19 Frische Champignons	¹ 7,90
#20 Italienische Salami und Peperoni	^{1,3,4,11} 8,90
#21 Thunfisch und Zwiebeln	¹ 9,90
#22 Metzgerschinken	^{1,3,11} 9,90
#23 Metzgerschinken und Ananas	^{1,3,11} 9,90
#24 Thunfisch, Spinat, Metzgerschinken und Zwiebeln	^{1,3,11} 10,90
#25 Metzgerschinken, Thunfisch, Champignons und Salami	^{1,3,4,11} 10,90
#26 Blattspinat	¹ 7,90
#27 Parmaschinken und Rucola	^{1,3,11} 11,90
#28 Geräucherter Lachs, Rucola und Kirschtomaten	¹ 11,90
#29 Vegetarische Variationen mit Saisongemüse	¹ 7,90

ALLE PIZZEN SIND MIT MOZZARELLA,
TOMATENSAUCE UND OREGANO BELEGT.

ZU PIZZA UND PASTA SERVIEREN WIR DIR
KNOBLAUCH UND CHILIÖL SOWIE PARMESAN

Alle Speisen auch zum mitnehmen

LONGDRINKS

Gin Tonic	^{1,8} 0,25L	6,90
Havanna Club Cola	^{4,5,7} 0,25L	6,90
Whiskey Cola	^{4,5,7} 0,25L	6,90
Jack & Berry	^{4,5,7} 0,25L	6,90
Jack Honey Splash	^{4,5,7} 0,25L	6,90
Campari Maracuja	^{3,4,12} 0,25L	6,90
Vodka Energy	^{2,3,4} 0,25L	6,90
Vodka Orange	0,25L	6,90
Jägermeister Cola	^{4,5,7} 0,25L	6,90
Jägermeister Fanta	^{3,4,12} 0,25L	6,90
Jägermeister Energy	^{4,7} 0,25L	6,90
Brandy Cola	^{5,7} 0,25L	6,90

HEIßGETRÄNKE

Café Crema	⁷ Tasse	1,80
Café Barista	⁷ Tasse	2,00
Lungo Barista	⁷ Tasse	2,50
Cappuccino	⁷ Tasse	2,20
Ristretto	⁷ Tasse	1,90
Espresso	⁷ Tasse	1,70
Espresso Macchiato	⁷ Glas	2,00
Latte Macchiato	⁷ Glas	2,50
Café au Lait	⁷ Tasse	2,40
Italienischer Cappuccino	Tasse	2,50
Feine, heiße Schokolade	¹² Tasse	2,00
Tee (Minze, Früchte und Earl Grey)	Tasse	1,70

Nachspeise

#53 Pana Cotta mit Erdbeertopping	3,90
#54 Mousse au chocolat	3,90
#55 Waldbeerenmischung, Sahne, Krokant	4,90
Toppings: Schoko, Eierlikör, Erdbeer, Cognac	1,00

WEINE

Hauswein Weiß	0,2L	3,90
Hauswein Rot	0,2L	3,90
Hauswein Rosé	0,2L	3,90
Hauswein	0,7L	12,00

Suca Suca Appasso Rotwein	0,2L	6,70
Italienischer Rotwein aus Salento	0,75L	20,00

Primitivo Rotwein	0,2L	8,50
Aus Puglia, das Bouquet ist von Gewürznoten, einer guten Prise Röstaromen und einer sehr reifen Fruchtaromatik geprägt	0,75L	25,00

Condesa Eylo Weiß	0,75L	18,00
Spanischer, frischer, trockener Weißwein, aus der Verdejo Traube mit Aromen von Zitrus und ganz leichten Kräuternoten, leicht herb, mit angenehmen Säurespiegel, intensive Frucht		

Nounat Weiß	0,75L	30,00
Mallorquinischer Weißwein aus der Prensal und Chardonnay Traube, blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von Tropenfrüchten Ananas und Banane zeichnen diesen Wein aus		

4 Kilos	0,75L	50,00
Mallorquinischer Rotwein aus der Callet Traube 90% und der Manto-Negro Traube 10%, diese Trauben wachsen ausschließlich nur auf Mallorca, trocken, kräftiges Rubinrot, 14 Monate in Fässern ausgebaut, enorme Frucht, mit Anklängen von Nüssen und Kaffee		

4 Kilos Grimalt Caballero	0,75L	50,00
Absolute Rarität: Mallorquinischer Rotwein, ausgewogen mit süßen Tanninen, vollmundig angenehm zu trinken, mit langem Nachgeschmack von Pfeffer und Honig		

FLEISCH

#43 Hähnchenbruststeak		6,90
#44 Schweinefiletmedaillons		7,90
#45 Iberische Schweinekoteletts		9,90
#46 Hüftsteak vom Weiderind	200g	12,90
Feinfaserige Maserung, kräftiger Geschmack, zartes Fleisch	300g	18,90
#47 Rib-Eye Steak vom Weiderind	200g	16,90
Fein marmoriert, besonders saftig und geschmacksvoll	300g	24,90
#48 Filetsteak vom Weiderind	200g	24,90
Butterzart, spürbar vollmundiger Geschmack	300g	35,90

#49 Tomahawk Steak	Preis auf Anfrage
John Stone, Irisches Weiderind, Dry Aged Beef	
T- Bone Steak	Preis auf Anfrage
John Stone, Irisches Weiderind, Dry Aged Beef	

BEILAGEN

Frische Möhren in Butter	2,90
Gebratene Champignons in Knoblauchöl	2,90
Gemischter Reis	2,90
Kartoffelwürfel geröstet	2,90
Rosmarindrillinge	2,90
Kleiner gemischter Salat im Weckglas	2,90
Blattspinat mit leichter Sahnecreme	3,50
Frisches Saisongemüse	3,50

UNSERE SAUCEN

Warm: Pfeffersauce, Weißweinsauce, Champignonsauce, Gorgonzolasauce, Krebsauce	je 1,50
Kalt: Aioli, Kräuterbutter	je 1,50

SCHMORGERICHTE

#40 Kalbsgulasch in Tomaten-Cassis-Sauce mit gerösteten Kartoffelwürfeln und Beilagensalat	14,90
#42 Rinderroulade mit frischem Wildkräutersalat an einer Rotwein-Charlottenjus	12,90

PASTA

#30 Tagliolini mit Olivenöl, Kirschtomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoni	6,90
#31 Penne mit Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	6,90
#32 Penne mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan und Knoblauch	7,90
#33 Tagliolini mit Gorgonzolakäse und Frühlingslauch	7,90
#34 Tagliolini Bolognese mit Tomatensauce, Rindfleisch Zwiebeln und Karotten	8,90
#35 Tagliolini mit Tomatensauce, gebratenen Hähnchen- bruststreifen, Zwiebeln, Paprika und Champignons	10,90
#36 Tagliolini mit Lachsfilet, Blattspinat und einer leichten Weißweinsauce	12,90
#37 Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Karotten, Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und einer leichten Weißweinsauce	12,90
#38 Tagliatelle mit Garnelen, Champignons, Frühlingslauch, und einer leichten Currysauce	13,90
#39 Lasagne mit Tomatensauce, Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken	9,90
#41 Tagliolini mit Garnelen, Olivenöl, Kirschtomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoni	13,90

WEINE

Grauburgunder Terra Blanc Deutscher Qualitätswein trocken, würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos, Birnen und Grapefruits	0,2L 5,90 0,75L 19,00
Weißburgunder Terra Blanc Deutscher Qualitätswein trocken, dezentes, saft-duftiges Bukett, fruchtig am Gaumen mit belebender Frische, ein Hauch von Nüssen, Birnen, Zitrusfrüchten und Ananas	0,2L 5,90 0,75L 19,00
Westhofer Riesling Ortswein Terra Blanc Deutscher Qualitätswein trocken, fruchtiger Wein mit feiner Mineralität, Aromen von Pfirsich und Ananas	0,2L 5,90 0,75L 19,00
Sauvignon Blanc Terra Blanc Deutscher Qualitätswein trocken, charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Madarinen und Zitrusfrüchte erinnern	0,2L 5,90 0,75L 19,00
Spätburgunder Terra Noir Deutscher Qualitätswein trocken, ein Wein geschmacklicher Harmonie und mit feinwürzigem Duft, typischer Spätburgundercharakter und erinnert an Brombeere, Kirsche und schwarzen Johannisbeeren	0,2L 5,90 0,75L 19,00
Blauer Portugieser Rosé Terra Noir Deutscher Qualitätswein feinherb, unkomplizierter, süffiger und frischer blauer Portugieser, mit dezentem Duft, sehr filigran, weich und mild	0,2L 5,90 0,75L 19,00

SCHORLEN

Weißweinschorle	0,2L 3,00
Roséschorle	0,2L 3,00
Tinto de Verano Rotwein und Zitronenlimonade auf Eis	0,2L 3,00

VORSPEISEN

#01 Aioli mit frischem hausgemachtem Ofenbrot	3,90
#02 Ofenbrot geröstet und bestrichen mit Olivenöl, marinierten Tomaten, Basilikum und Knoblauch	5,90
#03 Gemischte Oliven, Peperonis, Olivenöl, Knoblauch mit frischem hausgemachtem Ofenbrot	^{3,4,9,12} 4,90
#04 Gebratene Gambas mit Knoblauch, karamelisierten Kirschtomaten, Zitronengras und frischem hausgemachtem Ofenbrot	¹² 9,90
#05 Bunte Tomaten Carpaccio, Basilikum mit Mozzarella dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot	³ 6,90
#06 Karamelisierter Feta mit Honig und Walnusskernen dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot	7,90
#07 Roastbeef, mit Thunfischcreme, fruchtiger Tomate und Rucola dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot	9,90
#08 Rucola mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten und Dill-Honig-Senf Creme dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot	9,90
#09 Antipastiplatte: mit Parmaschinken, Salami, ger. Lachs, marinierte Champignons, Peperoni, Oliven, marinierte Tomaten, Fetakäse, Aioli und hausgemachtes Ofenbrot	10,90
#77 Parmaschinken mit hausgemachtes Ofenbrot	8,90
#73 Pizzabrot mit Knoblauchöl und Oregano	2,90
#74 Pizzabrot mit Knoblauchöl, Oregano und Aioli	3,90

SUPPEN

#10 Karotten-Ingwersuppe mit feiner Sahne, Kräuternote und frischem hausgemachtem Ofenbrot	^{3,12} 4,90
#11 Rindfleischsuppe mit frischem Marktgemüse und hausgemachtem Ofenbrot	5,90

SALATE

#12 Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika	4,90
#13 Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprika, geriebenen Gouda und Metzgerschinken	¹¹ 7,90
#14 Würzige Hähnchenbruststreifen mit Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika und Parmesan	¹² 8,90
#15 Bauernsalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika, Fetakäse, Oliven und Peperonis	^{3,9,4} 7,90
#16 Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Parmesan	¹² 12,90
#170 Mallorquinischer Brotsalat mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln Himbeerdressing und Ziegenkäse	¹² 6,90

ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR DIR FRISCHES OFENBROT UND EIN DRESSING NACH DEINER WAHL. *

Honig-Senf Vinaigrette, Joghurt-Orangendressing oder Balsamico Vinaigrette

* außer #170

BAMBINI KARTE

Du kannst aus unserer Hauptkarte ganz nach Deinem Geschmack Suppen, Pizzen oder Pasta als halbe Portion, zum halben Preis bestellen.

Hähnchenbruststeak oder Schweinefiletmedaillons, Kartoffelwürfel und Gemüse Deiner Wahl oder einem Beilagensalat 7,00

Kinder bis 6 Jahre Essen & Trinken bei uns kostenlos.
Dies bezieht sich auf die hier aufgeführten Speisen und gilt nur in Verbindung mit einem vollessenden Erwachsenen.