

## Catering / Full Service

Ihr habt was zu feiern? Gerne unterstützen wir Euch mit unserem Full-Catering-Service beim kulinarischem Highlight 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 Verfügung. Wir erstellen ein optimales Cateringkonzept, zugeschnitten auf eure Veranstaltung. Für mehr Informationen spricht unser Personal gerne an.



# #Namenlos

Guerilla Küche



## GETRÄNKE & SPEISEN

### 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!**

### Küchenzeiten

Montag - Samstag von 12:00 - 22:00 Uhr

Telefon: 02162 - 503 46 87

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

## APERITIF

<b>Brogsitter Secco trocken</b> Deutscher Perlwein, feine Perlage klarer, reintoniger Charakter	0,1L	2,99
<b>Brogsitter Secco trocken Flasche</b>	0,75L	16,99
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda	<sup>3,4,12</sup> 0,3L	5,99
<b>Prosecco Campari Orange</b> Prosecco mit Campari, Orangensaft und Orangenscheiben	<sup>3,4</sup> 0,2L	5,99
<b>Maracuja Secco</b> Prosecco mit Maracujasaft	<sup>3,4,12</sup> 0,2L	5,99
<b>Hugo</b> Brogsitter Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	<sup>3,12</sup> 0,2L	5,99
<b>Lillet Blanc</b> Weinaperitif mit Wildberry, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	<sup>3,4,12</sup> 0,2L	5,99
<b>Anja</b> Prosecco, Cranberry, Limette, Orange und Minze	<sup>3,4</sup> 0,2L	5,99

## SOFTDRINKS

Coca-Cola	<sup>4,5,7</sup> 0,25L	2,29
Coca-Cola Zero	<sup>4,5,6,7,10</sup> 0,25L	2,29
Spezi	<sup>3,4,5,6,7,12</sup> 0,25L	2,29
Fanta	<sup>3,4,12</sup> 0,25L	2,29
Sprite	<sup>10</sup> 0,25L	2,29
Effect Energydrink	<sup>4,7</sup> 0,33L	2,29
Schwepes Ginger Ale	<sup>4</sup> 0,2L	2,29
Schwepes Tonic Water	<sup>8</sup> 0,2L	2,29
Schwepes Bitter Lemon	<sup>3,8</sup> 0,2L	2,29
Schwepes Wildberry	<sup>3,8</sup> 0,2L	2,29

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

## 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.

## Liebe Gäste, Ihr habt was zu feiern?!

Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Stammtisch - bei uns habt Ihr die Möglichkeit auch unser ganzes Restaurant zu reservieren.

Ob früh oder spät, wir lassen keine Wünsche offen.

Sprecht uns rechtzeitig an.

Unser Personal berät Euch gerne.

**Euer #Namenlos 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 Alltagsstress. 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 verrückte, italienische oder neumodische Bezeichnung geben möchten. Weniger Ossobuco oder Baked Potatoe, viel mehr Kalbshaxe & 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 der 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 erlebst Du 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.

### 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 trifft 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.

### FRITZ KOLA

Kola	4,5,7 0,33L	2,99
Orangenlimonade	3,4,12 0,33L	2,99
Apfelschorle	3,4,12 0,33L	2,99
Rhabarberschorle	4,5,7 0,33L	2,99
Kirsch-Apfel-Holunder Limo	3,4,12 0,33L	2,99
Misch Masch	4,5,7 0,33L	2,99
<b>Afri Cola</b>	4,5,7 <b>0,33L</b>	<b>2,99</b>

### MINERALWASSER

Medium Wasser	0,25L	2,29
Medium Wasser	0,75L	4,99
Sprudel Wasser	0,25L	2,29
Sprudel Wasser	0,75L	4,99
Stilles Wasser	0,25L	2,29
Stilles Wasser	0,75L	4,99

### SÄFTE

Bananensaft	0,25L	2,49
Orangensaft	<sup>3</sup> 0,25L	2,49
Apfelsaft	0,25L	2,49
Kirschsft	<sup>1,3</sup> 0,25L	2,49
Maracujasaft	<sup>3,12</sup> 0,25L	2,49
Rhabarbersaft	<sup>3</sup> 0,25L	2,49
Kiba Kirsch- Bananensaft	0,25L	2,49

**Alle Säfte auch als  
Schorlen möglich**

<b>HAUSGEMACHTE LIMETTENLIMONADE</b>	<sup>12</sup> 0,25L	2,99
<b>HAUSGEMACHTE HOLUNDERBLÜTEN- LIMONADE</b>	<sup>12</sup> 0,25L	2,99
<b>HAUSGEMACHTE RHABARBERLIMONADE</b>	<sup>1,3,4</sup> 0,25L	2,99
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE PFIRSICH</b>	<sup>1,3,4</sup> 0,25L	2,99

## BIERE

Bitburger Pils frisch vom Fass	0,2L	1,89
Radler	0,2L	1,89
Bitburger 0,0%	0,33L	2,89
Bitburger Radler 0,0%	0,33L	2,89
Bolten Alt Plop Flasche	0,33L	2,89
Weißbier	0,5L	3,89
Weißbier alkoholfrei	0,5L	3,89
Bananen Weißbier	0,5L	3,89
Salitos Tequila	<sup>3</sup> 0,33L	3,89
Vitamalz Malzbier alkoholfrei	0,33L	2,89

## SPIRITUOSEN

Hierbas Tunel Medium	30% vol	2cl	2,29
Ouzo 12 / Ouzo Gold	38% vol	2cl	2,29
Sambuca	40% vol	2cl	2,49
Vodka	38% vol	2cl	2,29
Siegfried Gin	41% vol	2cl	4,49
Grappa Cellini Cru	38% vol.	2cl	2,29
Linie Aquavit	40% vol.	2cl	2,99
Grappa di Nebbiolo Barolo	41% vol.	2cl	3,99
Prinz Alte Marille	41,5% vol.	2cl	4,49
Osborne 103 Brandy	<sup>4</sup> 30% vol.	2cl	2,49
Havana Club Rum	40% vol.	2cl	2,49
Remy Martin Cognac	<sup>4</sup> 40% vol.	2cl	4,49
Jack Daniel's Tennessee Whisky	40% vol.	2cl	3,99
Glenfiddich Single Malt Whisky 12 Jahre	<sup>4</sup> 40% vol.	2cl	4,49
Jägermeister	35% vol.	2cl	2,19
Ramazotti	<sup>4</sup> 30% vol.	2cl	2,49
Baileys	<sup>4</sup> 17% vol.	2cl	2,19
Eierlikör	<sup>4</sup> 20% vol.	2cl	2,29

## FISCH

#120 Lachsfilet mit Rosmarindrillingen und frischem Pfannengemüse	16,99
#121 Zanderfilet mit geschmorten Champignons in Sauce Hollandaise gratiniert und Butterkartoffeln	17,99
#122 Fischgrillteller - Lachs, Zander, Garnelenspieß auf Krebsauce, dazu gemischter Reis und ein Salatbouquet	19,99

## FLEISCHGERICHTE

#126 Rinderroulade mit frischem Wildkräutersalat an einer Rotwein-Charlottenjus	12,99
#127 Grillteller - Rindersteak, Schweinefilet, Iberische Schweinekoteletts, Hähnchenbruststeak mit Salatbouquet, Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	19,99

## IM PFÄNNCHEN SERVIERT

#135 Schweinefilet gegrillt mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Marktgemüse und Champignonssauce	15,99
#136 Gegrillte Rindermedaillons mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Marktgemüse und Pfeffersauce	18,99

**Nachspeisen findest Du in unserer  
Saisonkarte**

## FLEISCH

<b>#91</b> Hähnchenbruststeak		6,99
<b>#92</b> 3 Schweinefiletmedaillons		7,99
<b>#93</b> 2 Iberische Schweinekoteletts		9,99
<b>#94</b> Hüftsteak vom Weiderind	200g	12,99
Feinfaserige Maserung, kräftiger Geschmack, zartes Fleisch	300g	18,99
<b>#95</b> Rib-Eye Steak vom Weiderind	300g	24,99
Fein marmoriert, besonders saftig und geschmacksvoll		
<b>#96</b> Filetsteak vom Weiderind	200g	24,99
Butterzart, spürbar vollmundiger Geschmack	300g	35,99
<b>#97</b> Tomahawk Steak		Preis auf Anfrage
John Stone, Irisches Weiderind, Dry Aged Beef		

## BEILAGEN

<b>#106</b> Frische Möhren in Butternote und Petersilie	2,99
<b>#107</b> Gebratene Champignons in Knoblauchnote	3,59
<b>#108</b> Gemischter Reis	2,99
<b>#109</b> Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,99
<b>#110</b> Rosmarindrillinge	2,99
<b>#111</b> Kleiner gemischter Salat im Weckglas	2,99
<b>#112</b> Blattspinat mit leichter Sahnecreme und Zwiebeln	3,59
<b>#113</b> Frisches Gemüse der Saison	3,59

## UNSERE SAUCEN

Warm: Pfeffersauce, Weißweinsauce, Champignonsauce, Gorgonzolasauce, Krebssauce, Tomatensauce	je 1,99
Kalt: Aioli, Kräuterbutter, Dill-Honig-Senf-Creme, Thunfischcreme	je 1,99

## LONGDRINKS

Gin Tonic	<sup>1,8</sup> 0,25L	6,99
Havana Club Cola	<sup>4,5,7</sup> 0,25L	6,99
Jack Daniel's Cola	<sup>4,5,7</sup> 0,25L	6,99
Campari Maracuja	<sup>3,4,12</sup> 0,25L	6,99
Vodka Energy	<sup>2,3,4</sup> 0,25L	6,99
Vodka Orange	0,25L	6,99
Brandy Cola	<sup>5,7</sup> 0,25L	6,99
Likör 43 Milch	<sup>5,7</sup> 0,25L	6,99

## HEIßGETRÄNKE

Café Crema	<sup>7</sup> Tasse	1,99
Café Barista	<sup>7</sup> Tasse	2,19
Lungo Barista	<sup>7</sup> Tasse	2,49
Cappuccino	<sup>7</sup> Tasse	2,29
Ristretto	<sup>7</sup> Tasse	1,99
Espresso	<sup>7</sup> Tasse	1,99
Espresso Macchiato	<sup>7</sup> Glas	2,19
Latte Macchiato	<sup>7</sup> Glas	2,49
Café au Lait	<sup>7</sup> Tasse	2,49
Italienischer Cappuccino	Tasse	2,49
Feine, heiße Schokolade	<sup>12</sup> Tasse	1,99
Tee ( Minze, Früchte und Earl Grey)	Tasse	1,99
Frische Minze mit braunem Rohrzucker	Tasse	2,49

**Nachspeisen findest Du in unserer  
Saisonkarte**

## WEINE

Hauswein Weiß	0,2L	3,99
Hauswein Rot	0,2L	3,99
Hauswein Rosé	0,2L	3,99
Hauswein Fl.	0,7L	12,99

<b>Suca Suca Appasso Rotwein</b>	0,2L	5,99
Italienischer Rotwein aus Salento	0,75L	19,99

<b>Primitivo Rotwein</b>	0,2L	8,59
Aus Puglia, das Bouquet ist von Gewürznoten, einer guten Prise Röstaromen und einer sehr reifen Fruchtaromatik geprägt	0,75L	24,99

<b>Condesa Eylo Weiß</b>	0,75L	14,99 <sup>1</sup>
Spanischer, frischer, trockener Weißwein aus der Verdejo Traube mit Aromen von Zitrus und ganz leichten Kräuternoten, leicht herb, mit angenehmen Säurespiegel, intensive Frucht		

<b>Nounat Weiß</b>	0,75L	29,99
Mallorquinischer Weißwein aus der Prensal und Chardonnay Traube, blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von Tropenfrüchten Ananas und Banane zeichnen diesen Wein aus		

<b>4 Kilos</b>	0,75L	49,99
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		

<b>4 Kilos Grimalt Caballero</b>	0,75L	49,99
Absolute Rarität: Mallorquinischer Rotwein, ausgewogen mit süßen Tanninen, vollmundig angenehm zu trinken, mit langem Nachgeschmack von Pfeffer und Honig		

## PIZZA

<b>#66</b> Tomatensauce und Mozzarella	<sup>1</sup>	7,99
<b>#67</b> Italienische Salami	1,3,4,11	8,99
<b>#68</b> Frische Champignons	<sup>1</sup>	8,99
<b>#69</b> Italienische Salami und Peperoni	1,3,4,11	8,99
<b>#70</b> Blattspinat	<sup>1</sup>	8,99
<b>#71</b> Thunfisch und Zwiebeln	<sup>1</sup>	9,99
<b>#72</b> Metzgerschinken	1,3,11	9,99
<b>#73</b> Metzgerschinken und Ananas	1,3,11	10,99
<b>#74</b> Thunfisch, Spinat, Metzgerschinken und Zwiebeln	1,3,11	11,99
<b>#75</b> Metzgerschinken, Thunfisch, Champignons und Salami	1,3,4,11	11,99
<b>#76</b> Parmaschinken und Rucola	1,3,11	13,99
<b>#77</b> Geräucherter Lachs, Rucola und Kirschtomaten	<sup>1</sup>	13,99
<b>#78</b> Vegetarische Variationen mit Saisongemüse	<sup>1</sup>	8,99
<b>#79</b> Ziegenkäse und Rucola	<sup>1</sup>	11,99
<b>#80</b> Fetakäse, Oliven und Peperoni	<sup>1</sup>	12,99
<b>#81</b> Meeresfrüchte in Knoblauch mariniert und Zwiebeln	<sup>1</sup>	13,99

**ALLE PIZZEN SIND MIT MOZZARELLA,  
TOMATENSAUCE UND OREGANO BELEGT.**

**ZUR PIZZA SERVIEREN WIR DIR  
GERNE KNOBLAUCH- UND CHILIÖL**

## PASTA

<b>#40</b> Tagliolini mit Olivenöl, Kirschtomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoni	7,99
<b>#41</b> Penne mit Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	7,99
<b>#42</b> Tagliolini Bolognese mit Tomatensauce, Rindfleisch, Zwiebeln, Staudensellerie und Karotten	8,99
<b>#43</b> Penne mit hausgemachtem Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan und Knoblauch	9,99
<b>#44</b> Tagliolini mit Gorgonzolakäse und Frühlingslauch	9,99
<b>#45</b> Tagliolini mit Tomatensauce, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika und Champignons	11,99
<b>#46</b> Tagliolini mit Lachsfilet, Blattspinat und einer leichten Weißweinsauce	12,99
<b>#47</b> Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Karotten, Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und einer leichten Weißweinsauce	13,99
<b>#48</b> Tagliatelle mit Garnelen, Champignons, Frühlingslauch und einer leichten Currysauce	14,99
<b>#49</b> Tagliolini mit Garnelen, Olivenöl, Kirschtomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoni	13,99
<b>#50</b> Tagliolini mit Meeresfrüchten, Tomatensauce und frischen Kräutern	14,99
<b>#51</b> Lasagne mit Tomatensauce, Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken	9,99

**ZU UNSEREN ITALIENISCHEN PASTAGERICHTEN  
SERVIERT WIR DIR GERNE  
PARMESAN, KNOBLAUCH- UND CHILIÖL**

## WEINE

<b>Grauburgunder Terra Blanc</b> Deutscher Qualitätswein trocken, würziger, duftiger Charakter mit delikatem Bukett und feinsten Aromen frischer Mangos, Birnen und Grapefruits	0,2L 5,99 0,75L 19,99
<b>Weißburgunder Terra Blanc</b> Deutscher Qualitätswein trocken, dezentes, saft-duftiges Bukett, fruchtig am Gaumen mit belebender Frische, ein Hauch von Nüssen, Birnen, Zitrusfrüchten und Ananas	0,2L 5,99 0,75L 19,99
<b>Westhofener Riesling Ortswein Terra Blanc</b> Deutscher Qualitätswein trocken, fruchtiger Wein mit feiner Mineralität, Aromen von Pfirsich und Ananas	0,2L 5,99 0,75L 19,99
<b>Sauvignon Blanc Terra Blanc</b> Deutscher Qualitätswein trocken, charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Madarinen und Zitrusfrüchte erinnern	0,2L 5,99 0,75L 19,99
<b>Spätburgunder Terra Noir</b> Deutscher Qualitätswein trocken, ein Wein geschmacklicher Harmonie und mit feinwürzigem Duft, typischer Spätburgundercharakter und erinnert an Brombeere, Kirsche und schwarze Johannisbeeren	0,2L 5,99 0,75L 19,99
<b>Blauer Portugieser Rosé Terra Noir</b> Deutscher Qualitätswein feinherb, unkomplizierter, süffiger und frischer blauer Portugieser, mit dezentem Duft, sehr filigran, weich und mild	0,2L 5,99 0,75L 19,99

## SCHORLEN

Weißweinschorle	0,2L 2,99
Roséschorle	0,2L 2,99
<b>Tinto de Verano</b> Rotwein und Zitronenlimonade auf Eis	0,2L 2,99

## VORSPEISEN

- #01** Aioli mit frischem hausgemachtem Ofenbrot 3,99
- #02** Thunfischcreme mit frischem hausgemachtem Ofenbrot 4,99
- #03** Pizzabrot mit Knoblauchöl und Oregano **+Aioli 3,99** , 2,99  
**+Thunfischcreme 4,99**
- #04** Hausgemachtes Ofenbrot geröstet und bestrichen mit Olivenöl, marinierten Tomaten und Basilikum 5,99
- #05** Gemischte Kalamata Oliven, Mandeloliven, grüne Oliven, Olivenöl, 3,4,9,12 4,99  
Peperonis, Knoblauch mit frischem hausgemachtem Ofenbrot
- #06** Gebratene Gambas mit Knoblauch, karamelierten 12 9,99  
Kirschtomaten, Zitronengras und frischem hausgemachtem Ofenbrot
- #07** Karamelisierter Feta mit Honig, Walnusskernen und Thymian 3 7,99  
dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot
- #08** Roastbeef mit Thunfischcreme, fruchtiger Tomate und Rucola 9,99  
dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot
- #09** Rucola mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten und 9,99  
Dill-Honig-Senf-Creme dazu frisches hausgemachtes Ofenbrot
- #10** Antipastiplatte: mit Parmaschinken, Roastbeef, ger. Lachs, 11,99  
marinierten Champignons, Peperoni, Oliven, marinierte Tomate, Fetakäse, Aioli, Thunfischcreme und hausgemachtem Ofenbrot

## SUPPE

- #20** Karotten-Ingwersuppe mit feiner Sahne, Kräuternote 3,12 5,99  
und frischem hausgemachtem Ofenbrot

## SALATE

- #26** Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika 5,99
- #27** Bauernsalat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Paprika, 3,9,4 7,99  
Fetakäse, Oliven, Oregano, Peperonis und Balsamico-Vinaigrette
- #28** Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, 11 9,99  
Thunfisch, Ei, Paprika, Gouda und Metzgerschinken
- #29** Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln, 12 9,99  
Paprika, würzigen Hähnchenbruststreifen und Parmesan
- #30** Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen in Knoblauch, 12 12,99  
Kirschtomaten und Parmesan
- #31** Meeresfrüchte in Knoblauchmarinade mit Blattsalat, 12 12,99  
Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Paprika

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

Honig-Senf-Vinaigrette, Joghurt-Orangendressing oder Balsamico-Vinaigrette

\* außer #27

## KINDERKARTE

### Kinder 7 - 12 Jahre

Du kannst aus unserer Pizza- und Pastakarte jedes Gericht als halbe Portion, zum halben Preis bestellen.

**Kinder bis 6 Jahre essen & trinken bei uns kostenlos.**

**Dies bezieht sich auf die hier aufgeführten Pizza- und Pastagerichte und gilt nur in Verbindung mit einem vollessenden Erwachsenen.**