

Kurz & knackig: Moitzfelder Grill

Seit zwölf Jahren betreibt Mehmet Kaya seinen Imbiss in der Moitzfelder Dorfmitte. Sein Angebot deckt allerlei Wünsche ab, egal ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder den großen Appetit – hier wird auf jeden Wunsch eingegangen. Pizzen gehen hier besonders oft über die Theke, auch in ungewohnten Varianten.

Der Moitzfelder Grill befindet sich in der kleinen Ladenzeile gegenüber der Pfarrkirche St. Joseph. Seit zwölf Jahren stillen bei Mehmet Kaya hungrige Karnevalisten, Dorfbewohner und Fußballmannschaften nun schon ihren Hunger. Für das Dorf ein echter Kult-Grill.

Die Vorbestellung am Telefon erfolgt problemlos und ist gerade im regen Mittagsbetrieb ratsam. Denn das Ladenlokal ist gut frequentiert und das Telefon klingelte während der recht kurzen Wartezeit pausenlos.

Steinofenpizza, salzig oder süß

Wir haben die mit Schinken und Champignons belegte Pizza Prosciutto e Funghi probiert. Sie ist – wie alle anderen Pizzen auch – bereits ab einer Größe von 22cm erhältlich. Der Belag ist sehr schmackhaft, aber nicht zu üppig, der Boden knusprig und nicht zu dick.



Pizza Prosciutto e Funghi



Die Auswahl an Pizzen ist groß, egal ob deftig, vegetarisch oder vegan, hier kommen alle auf ihre Kosten. Neben den altbekannten Klassikern wie der Pizza Margherita, Salami, Spinaci und Tonno findet man auf der Karte auch außergewöhnliche Alternativen wie die „Pizza Moitzfeld 3“, die mit Döner, Pommes, Zwiebeln und Tsatsiki belegt ist oder eine süße Pizza „Nutella“.

Moitzfelder Grill

Moitzfeld 72

51429 Bergisch Gladbach

Website

Breites Angebot

Das Angebot an Speisen ist sehr vielfältig – für den kleinen Hunger zwischendurch werden leichte Salate und Snacks angeboten. Für den großen Appetit wird man zwischen Döner-, Pide- und Schnitzelgerichten, Türkischer Pizza oder Pasta immer etwas finden.

Zusätzlich dazu gibt es Tagesangebote, die für fünf Euro angeboten werden.

Möchte man das Essen nicht vor Ort verzehren, sondern zu Hause, kann man es sich persönlich abholen oder wahlweise den Lieferservice nutzen. Wie gesagt – gerade in den Stoßzeiten sollte man Vorlauf einplanen und eine Lieferzeit vereinbaren. Vor Ort gibt es nur wenige Sitzplätze.

Hinweis der Redaktion: Bei unseren Gastro-Tipps handelt es sich nicht um Reklame, sondern um redaktionelle Texte mit subjektiven Empfehlungen.

Weitere Beiträge zum Thema