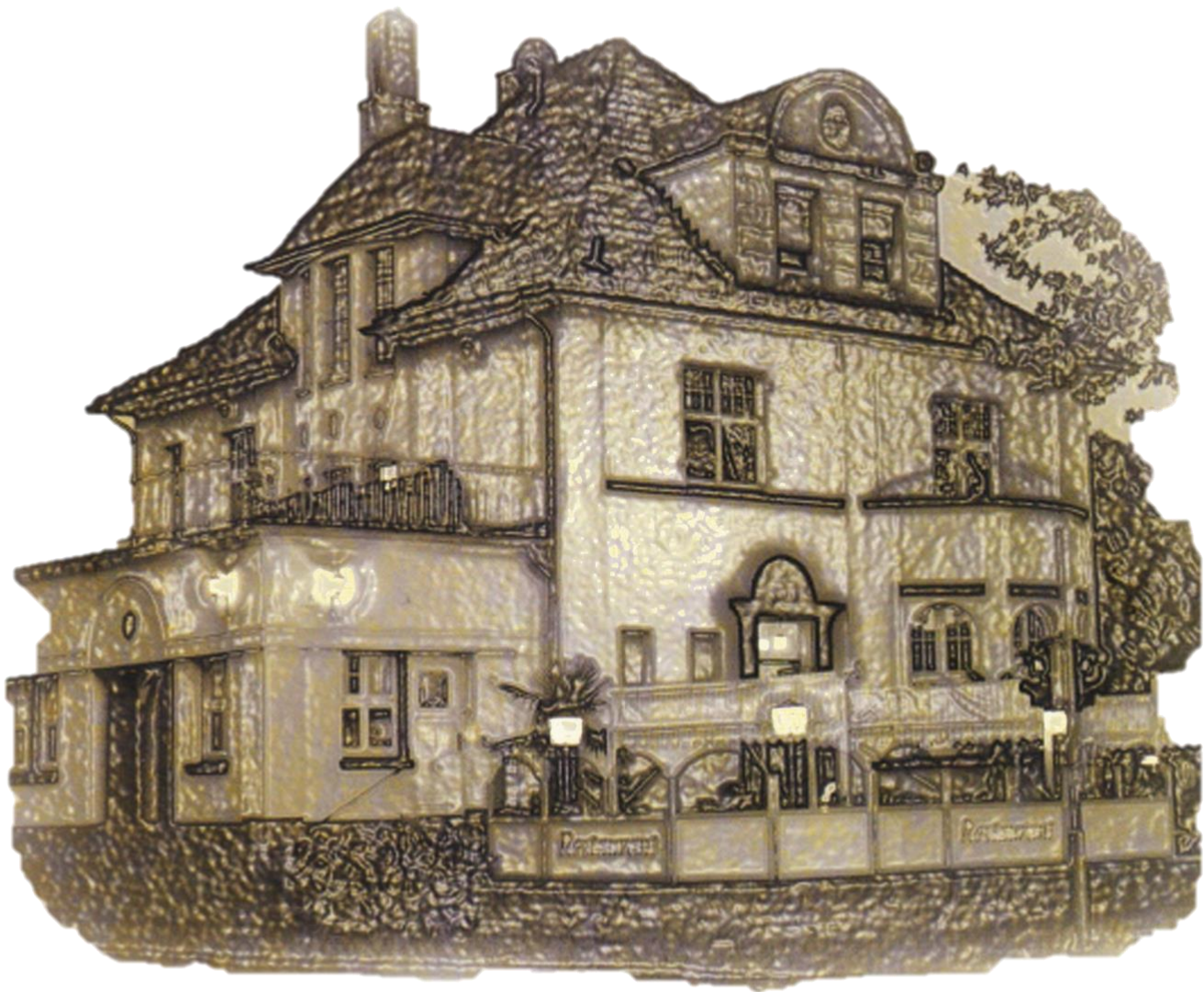


Villa Gambero d'Oro

Seit 1982

in Kamp-Lintfort



Inhaber:

Francesco Ruggiero
Friedrichstraße 2
47475 Kamp-Lintfort
Tel.: 02842/50813

Öffnungszeiten:

Dienstags – Sonntags
von 12.00 bis 14.30 Uhr und
von 17.30 bis 22.00 Uhr
Küche bis 14.00 und 21.30 Uhr

Montags Ruhetag

Antipasti

73.	Spinaci al Forno _{c)}	11,50€
74.	Antipasto/Antipasto klein _{c)h)j)k)}	18,50€/16,50€
77.	Mozzarella _{c)} & Pomodori con Basilico	10,50€
78.	Scampi Cardinale 6 Garnelen _{ij)} in Knoblauchsauce _{a)c)}	16,50€
79.	Scampi Provinciale 6 Garnelen _{ij)} in Cognacsauce _{a)c)}	16,50€
80.	Bruschetta Mozzarella _{a)c)}	9,50€
82.	Lumache dello Chef Schnecken nach Art des Chefs _{1)2)c)}	10,50€
83.	Funghi al Forno _{c)}	12,00€
84.	Carpaccio di Manzo/Carpaccio di Manzo klein	17,50€/15,50€
89.	Vitello Tonnato/Vitello Tonnato klein	17,50€/15,50€

Zuppe

90.	Zuppa di Pomodori _{c)} (Tomatensuppe)	9,00€
91.	Zuppa di Cipolla _{a)c)} (Zwiebelsuppe)	9,00€
93.	Minestrone _{1)5)11)a)b)c)d)e)f)} (Gemüsesuppe)	12,00€
96.	Zuppa di Pesce _{h)i)j)k)n)} (Fischsuppe)	13,50€

Insalata

98.	Insalata di Pomodori & Cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	9,00€
100.	Insalata Mista Gemischter Salat	11,00€
101.	Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch _{2)k)}	16,50€
104.	Insalata Gina Gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen _{k)}	20,50€
107.	Insalata al Tacchino Gemischter Salat mit Hähnchenbrust undd Mozzarella _{c)}	18,50€
109.	Insalata Capricciosa Gemischter Salat mit Schinken ₂₎₃₎₄₎ , Käse _{1)c)} , Thunfisch _{2)k)} & Eiern _{b)}	18,00€

Wählen Sie zwischen French _{c)} und Öl-Balsamico Dressing

Pasta ^{a)}

Spaghetti

- | | | |
|------|---|--------|
| 110. | Spaghetti alla Rucola
mit Knoblauch, Rucola, Mozzarellakugeln ^{c)} , frische Tomaten in Öl | 12,50€ |
| 111. | Spaghetti Diavolo
mit Knoblauch, Peperoni in Öl (scharf) | 11,00€ |
| 119. | Spaghetti Gambero d'Oro
mit Garnelen ^{j)} , Krabben ^{j)} , Thunfisch ^{2)k)} und frischen Tomaten in Öl | 19,50€ |
| 120. | Spaghetti Carrettieri
mit Champignons und rohem Schinken ²⁾³⁾ in Gorgonzolasauce ^{c)} | 18,50€ |

Penne

- | | | |
|------|--|--------|
| 126. | Penne Rosina
mit Krabben ^{j)} , Zucchini und frischen Tomaten in Öl | 16,50€ |
| 129. | Penne dello Chef
mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Paprika und Champignons in Bolognese- ^{2)e)} und Sahnesauce ^{c)} | 15,00€ |
| 130. | Penne all'Arrabbiata
mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce (scharf) | 11,50€ |
| 131. | Penne alla Mister
mit Rinderfiletspitzen und Peperoni in Tomatensauce (scharf) | 19,50€ |
| 132. | Penne al Tacchino
mit Hähnchenbrustfilet und Spinat in Sahnesauce ^{c)} | 17,50€ |

Fettuccine

- | | | |
|------|---|--------|
| 139. | Fettuccine Gambero d'Oro
mit 5 Garnelen ^{j)} , Lachs ^{k)} und frische Tomaten in Öl | 19,50€ |
| 146. | Fettuccine Capo
mit frischen Tomaten, ummantelt von Carpaccio, Rucola und Parmesankäse ^{c)} | 19,50€ |

Pasta a)

Gnocchi

- | | | |
|------|---|--------|
| 151. | Gnocchi Napoli
Italienische Kartoffelnudeln mit Tomatensauce | 12,00€ |
| 152. | Gnocchi ai Funghi
Italienische Kartoffelnudeln mit Champignonsauce c) | 14,00€ |
| 153. | Gnocchi Siciliana
Italienische Kartoffelnudeln mit Sardellen k), Champignons und Peperoni in Tomatensauce | 15,50€ |

Tortellini mit Fleischfüllung

- | | | |
|------|---|--------|
| 156. | Tortellini Giorgio
mit Schinken 2)3)4), in Sahnesauce c) | 13,00€ |
| 157. | Tortellini Gambero d'Oro
mit Champignons, Schinken 2)3)4) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c) | 14,50€ |
| 159. | Tortellini Casa
mit Spinat und Knoblauch in Gorgonzolasauce c) | 15,50€ |

Pasta al Forno – überbackene Nudeln

- | | | |
|------|--|--------|
| 163. | Fettuccine al Forno
mit Schinken 2)3)4) und Broccoli in Sahnesauce c) | 14,50€ |
| 164. | Penne Contadine
mit Gemüse in Sahnesauce c) | 16,50€ |
| 165. | Penne al Forno
mit Ei b) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c) | 14,50€ |
| 167. | Lasagne 2)c)e) | 15,50€ |
| 168. | Cannelloni Ripieni
gefüllte Nudeln mit Schinken 2)3)4), Spinat und Käse 1)e) in Bolognese 2)e) und Sahnesauce c) | 14,50€ |

Gluten freie Nudeln 2,00€ Aufpreis

Für jedes kleinere Nudelgericht berechnen wir 2,00€ weniger

Für jede Verpackung berechnen wir 1,00€

Pizze a)

170.	Margherita mit Tomatensauce, Käse ^{1)e)} und Oregano	10,50€
171.	Salami mit Salami ¹⁾²⁾³⁾	13,00€
172.	Prosciutto mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾	13,00€
173.	Napoli mit Sardellen ^{2)k)} und Oliven ¹⁾²⁾³⁾	14,00€
175.	Funghi mit Champignons	13,00€
176.	Tonno mit Thunfisch ^{2)k)}	14,50€
179.	O Sole Mio mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Champignons und Ei ^{b)}	16,00€
180.	Spinaci mit Spinat und Knoblauch	13,00€
182.	Alfredo mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Champignons und Peperoni (scharf)	15,00€
184.	Calabria mit Thunfisch ^{2)k)} , Zwiebeln und Knoblauch	16,00€
186.	Vegetariano mit Broccoli, Zwiebeln, Spinat, Paprika und Champignons	17,50€
187.	Parma mit rohem Schinken ²⁾³⁾ , Rucola und Parmesan ^{c)}	17,50€
189.	San Remo mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Broccoli und Gorgonzola ^{c)}	16,00€
190.	Franco mit Salami ²⁾³⁾⁴⁾ , Champignons, Artischocken ²⁾³⁾ und Oliven ¹⁾²⁾³⁾	16,50€
191.	Rimini mit Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ und Ananas ²⁾	15,00€
192.	Capri mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	15,50€
193.	Ramona frischen Tomaten, Mozzarella ^{c)} und Basilikum	14,50€
194.	Roma mit Thunfisch ^{2)k)} , Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Kapern ²⁾ und Artischocken ²⁾³⁾	16,50€
195.	Fabio mit Thunfisch ^{2)k)} , Champignons, Zwiebeln und Peperoni (scharf)	16,50€
196.	Quattro Stagioni mit Salami ¹⁾²⁾³⁾ , Schinken ²⁾³⁾⁴⁾ , Thunfisch ^{2)k)} und Champignons	16,50€
200.	Gina mit Krabben ^{j)} , Thunfisch ^{2)k)} , Spinat und Knoblauch	17,50€
203.	Gambero d'Oro mit 5 Garnelen ^{j)} , Krabben ^{j)} , Schnecken ¹⁾²⁾ und Knoblauch	19,50€
204.	4 Formaggi mit Gouda ^{c)} , Mozzarella ^{c)} , Gorgonzola ^{c)} und Parmesan ^{c)}	17,50€
205.	Iolanda mit scharfe Salami ¹⁾²⁾³⁾ , Oliven ¹⁾²⁾³⁾ , Rucola und Parmesan ^{c)}	17,50€

Für jede kleine Pizza berechnen wir 1,00€ weniger

Fleischspezialitäten

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Salat, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

- 224. Griglia Mista** 35,50€
verschiedene gegrillte Fleischsorten

Vom Schwein

- 213. Filetto Parigi** 24,50€
Schweinefilet in Pfeffersauce a)c)
- 214. Filetto San Remo** 24,50€
Schweinefilet in Cognacsauce a)c)
- 215. Filetto Cosenza** 24,50€
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons

Vom Kalb

- 220. Saltimbocca alla Romana** 27,50€
Kalbsfleisch mit Salbei und rohem Schinken 2)3) in Weißweinsauce a)
- 221. Scaloppa al Limone** 26,00€
Kalbsfleisch in Zitronensauce
- 223. Involtini Chefs Art** 29,50€
Kalbsröllchen nach Art des Hauses 2)3)4)a)c)e)

Vom Rind

- 230. Bistecca Cipolla** 32,50€
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
- 231. Bistecca Paesana** 34,50€
Rumpsteak mit Paprika, Zwiebeln und Champignons
- 232. Bistecca Funghi** 33,50€
Rumpsteak mit Champignonsauce a)c)
- 233. Bistecca alla Griglia** 31,50€
Rumpsteak gegrillt
- 236. Filetto alla Griglia** 36,50€
Rinderfilet gegrillt
- 237. Filetto al Pepe** 38,50€
Rinderfilet in Pfeffersauce a)c)
- 238. Filetto Cremoso** 38,50€
Rinderfilet in Gorgonzolasauce c)
- 240. Filetto Superiore** 38,50€
Rinderfilet in Balsamico Sauce a)

Fischspezialitäten

- 241. Calamari alla Griglia** 27,50€
Calamari n) gegrillt
- 244. Salmone alla Griglia** 29,50€
Lachsfilet k) gegrillt
- 248. Gamberoni alla Griglia** 35,50€
4 Garnelen n)k)h)j) gegrillt

Getränke

1. Pils (Veltins)	*0,3l	3,50€	37. Pinot Grigio ⁸⁾	¼	7,50€
2. Alt (Diebels)	*0,3l	3,50€	38. Pinot Grigio ⁸⁾	½	14,00€
3. Krefelder	*0,3l	3,50€	60. Lambrusco ⁸⁾	¼	7,50€
4. Alsterwasser ¹⁾²⁾³⁾	*0,3l	3,50€	61. Lambrusco ⁸⁾	½	14,00€
5. Malzbier	*0,3l	3,50€	64. Rosé ⁸⁾	¼	7,50€
6. Pils-Schuss	*0,3l	3,50€	65. Rosé ⁸⁾	½	14,00€
7. Veltins (alkoholfrei)	0,33l	4,00€	66. Merlot ⁸⁾	¼	7,50€
8. Weizenbier (alkoholfrei)	0,5l	5,00€	67. Merlot ⁸⁾	½	14,00€
25. Weizenbier	0,5l	5,00€	68. Frascati ⁸⁾	¼	7,50€
27. Radler ²⁾	*0,3l	3,50€	69. Frascati ⁸⁾	½	14,00€
28. Radler alkoholfrei ²⁾	0,33l	4,00€	70. Frizzantino ⁸⁾	¼	7,50€
			71. Frizzantino ⁸⁾	½	14,00€
			52. Lugana ⁸⁾	¼	8,50€
9. Bluna Zitrone ²⁾	0,3l	3,50€	53. Lugana ⁸⁾	½	16,00€
10. Afri Cola ¹⁾²⁾⁷⁾	0,3l	3,50€	39. Nero d'Avola ⁸⁾	¼	8,00€
22. Afri Cola ohne Zucker ¹⁾²⁾⁶⁾⁷⁾¹⁰⁾	0,3l	3,50€	40. Nero d'Avola ⁸⁾	½	15,50€
11. Bluna Orange ¹⁾²⁾³⁾	0,3l	3,50€			
12. Spezi ¹⁾²⁾³⁾⁶⁾⁷⁾¹⁰⁾	0,3l	3,50€	41. Ramazzotti Rosato	Glas	8,50€
13. Mineralwasser	0,3l	3,20€	42. Martini Bianco	2 cl	4,50€
14. Orangensaft	0,2l	3,50€	43. Marsala all'Uovo	2 cl	4,50€
15. Apfelsaft	0,3l	3,50€	44. Amaretto	2 cl	4,50€
16. Apfelschorle	0,3l	3,50€	45. Ramazzotti	2 cl	4,50€
21. Rhabarberschorle	0,33l	4,50€	46. Fernet Branca	2 cl	4,50€
17. Bitter Lemon ³⁾⁹⁾	0,2l	3,50€	47. Underberg	2 cl	4,50€
23. San Pellegrino	0,25l	3,20€	48. Sambuca	2 cl	4,50€
ital. Mineralwasser			49. Aversa	2 cl	4,50€
19. San Pellegrino	0,75l	7,50€	50. Hausgrappa		4,50€
ital. Mineralwasser			51. Aperol Spritz	Glas	8,50€
18. Acqua Panna	0,25l	3,20€	54. Limoncello	2 cl	4,50€
ital. Naturell Wasser			55. Campari Orange	Glas	8,50€
20. Acqua Panna	0,75l	7,50€	56. Limoncello Spritz	Glas	8,50€
ital. Naturell Wasser			57. Sarti Spritz	Glas	8,50€
			268. Prosecco	Glas	6,50€
29. Tee		3,00€			
30. Espresso ⁷⁾		2,50€	* 0,4l	4,50 €	
31. Kaffee ⁷⁾		3,30€			
32. Cappuccino ^{7)c)}		3,80€			
33. Latte Macchiato ^{7)c)}		4,50€			
34. Espresso Doppio ⁷⁾		4,00€			

1=mit Farbstoffen, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Stabilisator,
5= mit Geschmacksverstärker, 6= mit Süßstoff, 7= koffeinhaltig, 8= mit Schwefeldioxid, 9=
chininhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= mit Säuerungsmittel a= enthält glutenhaltiges
Getreide, b= enthält Ei, c=enthält Milch, d= enthält Senf, e= enthält Sellerie, f= enthält Soja,
g=enthält Lupin h=enthält Schalenfrüchte, i=enthält Erdnuss/ Erzeugnisse, j= enthält Krebsfleisch, k=
enthält Fisch, l= enthält Sesam, m= enthält Schwefeldioxid, n= enthält Weichtiere. Für jede
Verpackung berechnen wir 1,00€

Dessertkarte

- **Tiramisù**_{1)2)3)7)10)a)b)c)m)} 9,50€

Eine Süßspeise aus Mascarpone und Löffelbiskuits, die mit Kaffee getränkt sind

- **Crème Brûlée**_{b)c)} 7,50€

Ein Dessert aus Eiern und Sahne mit karamellisierter Oberfläche

- **Sorbetto al Limone**_{b)c)} 8,50€

Ein Zitroneneis mit Limoncello

- **Tartufo Classico**_{a)b)c)f)i)} 7,50€

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

- **Tartufo al Pistacchio Affogato**_{a)b)c)f)i)7)} 9,00€

Halbgefrorenes Pistazieneis mit einem Schokoladenkern, umhüllt von Pistazien und mit übergossenen Espresso

- **Panna Cotta**_{2)c)} 7,50€

Nachspeise aus gekochter Vanillesahne mit Erdbeersauce