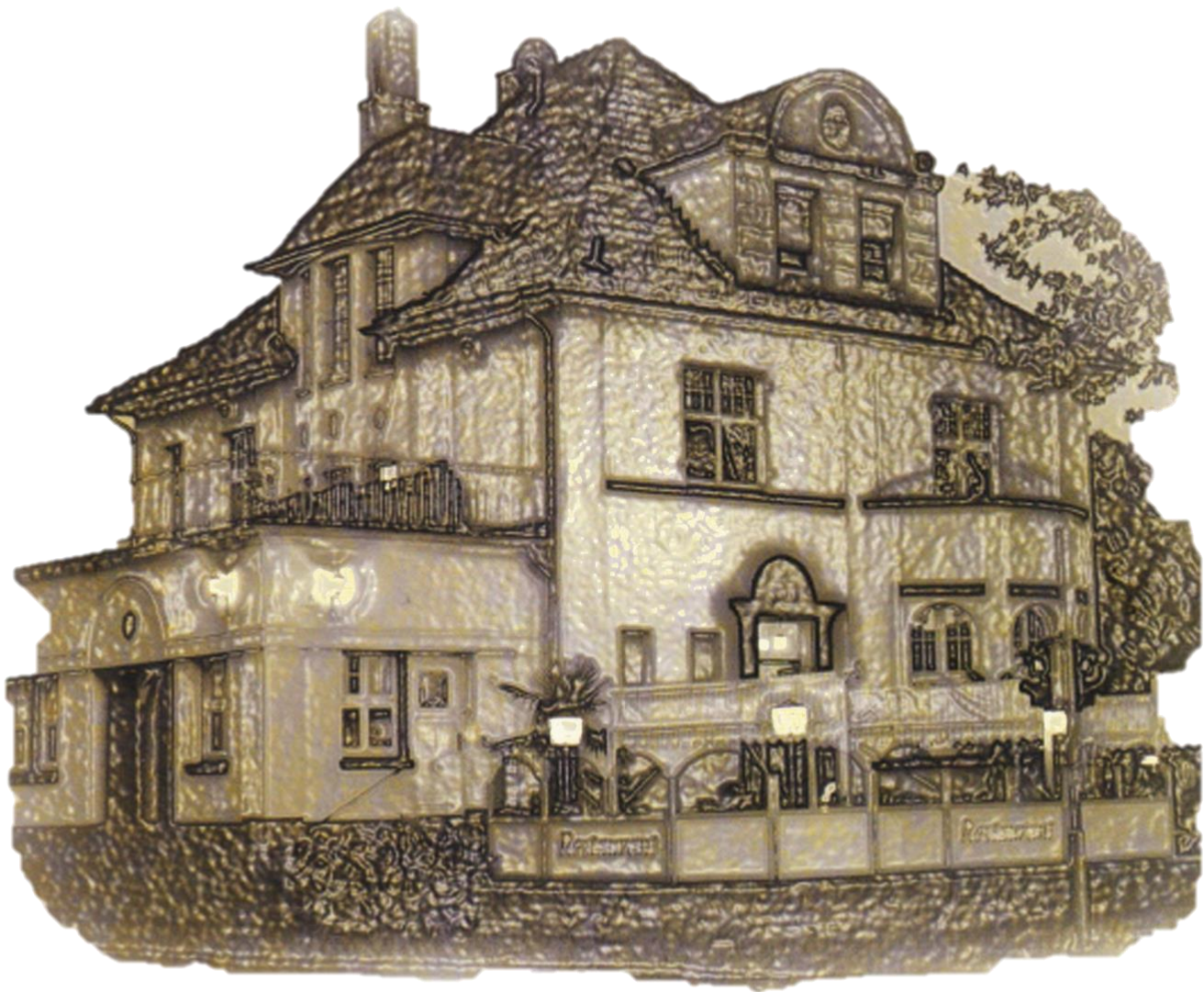


Villa Gambero d'Oro

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 _g	11,50€
74.	Antipasto/Antipasto klein _{1,b,d,g}	18,50€/16,50€
77.	Mozzarella _g & Pomodori con Basilico	10,50€
78.	Scampi Cardinale	16,50€
	6 Garnelen _b in Knoblauchsauce _{2,4,aa,g,i}	
79.	Scampi Provinciale	16,50€
	6 Garnelen _b in Cognacsauce _{2,4,aa,g,i}	
80.	Bruschetta Mozzarella _{aa,g}	9,50€
82.	Lumache dello Chef	10,50€
	Schnecken nach Art des Chefs _{3,g,i,l,n}	
83.	Funghi al Forno _g	12,00€
84.	Carpaccio di Manzo/Carpaccio di Manzo klein _g	17,50€/15,50€
89.	Vitello Tonnato/Vitello Tonnato klein _{1,d,g}	17,50€/15,50€

Zuppe

90.	Zuppa di Pomodori _g (Tomatensuppe)	9,00€
91.	Zuppa di Cipolla _{3,4,aa,g} (Zwiebelsuppe)	9,00€
93.	Minestrone _{3,4,aa,i} (Gemüsesuppe)	12,00€
96.	Zuppa di Pesce _{b,d,n} (Fischsuppe)	13,50€

Insalata

98.	Insalata di Pomodori & Cipolla	9,00€
	Tomatensalat mit Zwiebeln	
100.	Insalata Mista	11,00€
	Gemischter Salat	
101.	Insalata Tonno	16,50€
	Gemischter Salat mit Thunfisch _{1,d}	
104.	Insalata Gina	20,50€
	Gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen _{aa,d}	
107.	Insalata al Tacchino	18,50€
	Gemischter Salat mit Hähnchenbrust _{aa} und Mozzarella _g	
109.	Insalata Capricciosa	18,00€
	Gemischter Salat mit Schinken _{1,3,4,i} , Käse _g , Thunfisch _{1,d} & Eiern _c	

Wählen Sie zwischen French _{1,2,3,g} und Öl-Balsamico | Dressing

Pasta aa

Spaghetti aa

- | | | |
|------|--|--------|
| 110. | Spaghetti alla Rucola | 12,50€ |
| | mit Knoblauch, Rucola, Mozzarellakugeln _g , frische Tomaten in Öl | |
| 111. | Spaghetti Diavolo | 11,00€ |
| | mit Knoblauch, Peperoni in Öl (scharf) | |
| 119. | Spaghetti Gambero d'Oro _{2,4,i} | 19,50€ |
| | mit Garnelen _b , Krabben _b , Thunfisch _{1,d} und frischen Tomaten in Öl | |
| 120. | Spaghetti Carrettieri | 18,50€ |
| | mit Champignons und rohem Schinken in Gorgonzolasauce _g | |

Penne aa

- | | | |
|------|--|--------|
| 126. | Penne Rosina _{2,4,i} | 16,50€ |
| | mit Krabben _b , Zucchini und frischen Tomaten in Öl | |
| 129. | Penne dello Chef | 15,00€ |
| | mit Schinken _{1,3,4,i} , Paprika und Champignons in Bolognese- _{i,l} und Sahnesauce _g | |
| 130. | Penne all'Arrabbiata | 11,50€ |
| | mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce (scharf) | |
| 131. | Penne alla Mister | 19,50€ |
| | mit Rinderfiletspitzen und Peperoni in Tomatensauce (scharf) | |
| 132. | Penne al Tacchino | 17,50€ |
| | mit Hähnchenbrustfilet und Spinat in Sahnesauce _{3,4,g} | |

Fettuccine aa,c

- | | | |
|------|---|--------|
| 139. | Fettuccine Gambero d'Oro _{2,4,i} | 19,50€ |
| | mit 5 Garnelen _b , Lachs _d und frische Tomaten in Öl | |
| 146. | Fettuccine Capo | 19,50€ |
| | mit frischen Tomaten, ummantelt von Carpaccio, Rucola und Parmesankäse _g | |

Pasta aa

Gnocchi 1,aa

- | | | |
|------|--|--------|
| 151. | Gnocchi Napoli | 12,00€ |
| | Italienische Kartoffelnudeln mit Tomatensauce | |
| 152. | Gnocchi ai Funghi | 14,00€ |
| | Italienische Kartoffelnudeln mit Champignonsauce 3,4,g | |
| 153. | Gnocchi Siciliana | 15,50€ |
| | Italienische Kartoffelnudeln mit Sardellen d Champignons und Peperoni in Tomatensauce (scharf) | |

Tortellini mit Fleischfüllung aa,c

- | | | |
|------|---|--------|
| 156. | Tortellini Giorgio | 13,00€ |
| | mit Schinken 1,3,4,i in Sahnesauce 3,4,g | |
| 157. | Tortellini Gambero d'Oro | 14,50€ |
| | mit Champignons, Schinken 1,3,4,i in Bolognese i,l und Sahnesauce g | |
| 159. | Tortellini Casa | 15,50€ |
| | mit Spinat und Knoblauch in Gorgonzolasauce g | |

Pasta al Forno – überbackene Nudeln aa,g

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

Gluten freie Nudeln 2,00€ Aufpreis

Für jedes kleinere Nudelgericht berechnen wir 2,00€ weniger

Für jede Verpackung berechnen wir 1,00€

Pizze aa,g

170.	Margherita mit Tomatensauce, Käse _g und Oregano	10,50€
171.	Salami mit Salami _{1,2,3}	13,00€
172.	Prosciutto mit Schinken _{1,3,4,i}	13,00€
173.	Napoli mit Sardellen _d und Oliven _{3,6}	14,00€
175.	Funghi mit Champignons	13,00€
176.	Tonno mit Thunfisch _{1,d}	14,50€
179.	O Sole Mio mit Schinken _{1,3,4,i} , Champignons und Ei _c	16,00€
180.	Spinaci mit Spinat und Knoblauch	13,00€
182.	Alfredo mit Schinken _{1,3,4,i} , Champignons und Peperoni (scharf)	15,00€
184.	Calabria mit Thunfisch _{1,d} , Zwiebeln und Knoblauch	16,00€
186.	Vegetariano mit Broccoli, Zwiebeln, Spinat, Paprika und Champignons	17,50€
187.	Parma mit rohem Schinken, Rucola und Parmesan _g	17,50€
189.	San Remo mit Schinken _{1,3,4,i} , Broccoli und Gorgonzola _g	16,00€
190.	Franco mit Salami _{1,2,3} , Champignons, Artischocken ₃ und Oliven _{3,6}	16,50€
191.	Rimini mit Schinken _{1,3,4,i} und Ananas ₃	15,00€
192.	Capri mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	15,50€
193.	Ramona frischen Tomaten, Mozzarella _g und Basilikum	14,50€
194.	Roma mit Thunfisch _{1,d} , Schinken _{1,3,4,i} , Kapern ₃ und Artischocken ₃	16,50€
195.	Fabio mit Thunfisch _{1,d} , Champignons, Zwiebeln und Peperoni (scharf)	16,50€
196.	Quattro Stagioni mit Salami _{1,2,3} , Schinken _{1,3,4,i} , Thunfisch _{1,d} und Champignons	16,50€
200.	Gina mit Krabben _b , Thunfisch _{1,d} , Spinat und Knoblauch	17,50€
203.	Gambero d'Oro mit 5 Garnelen _b , Krabben _b , Schnecken _{3,n} und Knoblauch	19,50€
204.	4 Formaggi mit Gouda _g , Mozzarella _g , Gorgonzola _g und Parmesan _g	17,50€
205.	Iolanda mit scharfe Salami _{1,3} , Oliven _{3,6} , Rucola und Parmesan _g	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 aa,g
- 214. Filetto San Remo** 24,50€
Schweinefilet in Cognacsauce aa,g
- 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 in Weißweinsauce aa,l
- 221. Scaloppa al Limone** 26,00€
Kalbsfleisch in Zitronensauce aa
- 223. Involtini Chefs Art** 29,50€
Kalbsröllchen nach Art des Hauses 1,3,4,aa,g,i,l

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 aa,g
- 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 aa,g
- 238. Filetto Cremoso** 38,50€
Rinderfilet in Gorgonzolasauce g
- 240. Filetto Superiore** 38,50€
Rinderfilet in Balsamico Sauce aa

Fischspezialitäten

- 241. Calamari alla Griglia** 27,50€
Tintenfisch n gegrillt
- 244. Salmone alla Griglia** 29,50€
Lachsfilet d gegrillt
- 248. Gamberoni alla Griglia** 35,50€
4 Garnelen b gegrillt

Getränke

1. Pils (Veltins) _{ac}	*0,3l	3,50€	37. Pinot Grigio _l	¼	7,50€
2. Alt (Diebels) _{ac}	*0,3l	3,50€	38. Pinot Grigio _l	½	14,00€
3. Krefelder _{ac}	*0,3l	3,50€	60. Lambrusco _l	¼	7,50€
4. Alsterwasser _{1,2,3,ac}	*0,3l	3,50€	61. Lambrusco _l	½	14,00€
5. Malzbier _{ac}	*0,3l	3,50€	64. Rosé _l	¼	7,50€
6. Pils-Schuss _{ac}	*0,3l	3,50€	65. Rosé _l	½	14,00€
7. Veltins (alkoholfrei) _{ac}	0,33l	4,00€	66. Merlot _l	¼	7,50€
8. Weizenbier (alkoholfrei) _{aa,ac}	0,5l	5,00€	67. Merlot _l	½	14,00€
25. Weizenbier _{aa,ac}	0,5l	5,00€	68. Frascati _l	¼	7,50€
27. Radler _{1,ac}	*0,3l	3,50€	69. Frascati _l	½	14,00€
28. Radler alkoholfrei _{1,ac}	0,33l	4,00€	70. Frizzantino _l	¼	7,50€
			71. Frizzantino _l	½	14,00€
9. Bluna Zitrone ₁	0,3l	3,50€	52. Lugana _l	¼	8,50€
10. Afri Cola _{1,2,10}	0,3l	3,50€	53. Lugana _l	½	16,00€
22. Afri Cola ohneZucker _{1,2,10,13,26}	0,3l	3,50€	39. Nero d'Avola _l	¼	8,00€
11. Bluna Orange _{1,2,3}	0,3l	3,50€	40. Nero d'Avola _l	½	15,50€
12. Spezi _{1,2,3,10}	0,3l	3,50€			
13. Mineralwasser	0,3l	3,20€	41. Ramazzotti Rosato ₂	Glas	8,50€
14. Orangensaft	0,2l	3,50€	42. Martini Bianco _{2,l}	2 cl	4,50€
15. Apfelsaft	0,3l	3,50€	43. Marsala all'Uovo _{c,l}	2 cl	4,50€
16. Apfelschorle	0,3l	3,50€	44. Amaretto ₂	2 cl	4,50€
21. Rhabarberschorle	0,33l	4,50€	45. Ramazzotti ₂	2 cl	4,50€
17. Bitter Lemon _{3,11}	0,2l	3,50€	46. Fernet Branca ₂	2 cl	4,50€
23. San Pellegrino	0,25l	3,20€	47. Underberg	2 cl	4,50€
ital. Mineralwasser			48. Sambuca ₂	2 cl	4,50€
19. San Pellegrino	0,75l	7,50€	49. Averna ₂	2 cl	4,50€
ital. Mineralwasser			50. Hausgrappa		4,50€
18. Acqua Panna	0,25l	3,20€	51. Aperol Spritz _{2,13,l}	Glas	8,50€
ital. Naturell Wasser			54. Limoncello ₂	2 cl	4,50€
20. Acqua Panna	0,75l	7,50€	55. Campari Orange ₂	Glas	8,50€
ital. Naturell Wasser			56. Limoncello Spritz _{2,l}	Glas	8,50€
			57. Sarti Spritz _{2,l}	Glas	8,50€
29. Tee		3,00€	268. Prosecco _l	Glas	6,50€
30. Espresso ₁₀		2,50€			
31. Kaffee ₁₀		3,30€			
32. Cappuccino _{10,g}		3,80€			
33. Latte Macchiato _{10,g}		4,50€			
34. Espresso Doppio ₁₀		4,00€			

Allergene und Unverträglichkeiten:

a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich aa=Weizen, ac= Gerste – b. Krebstiere – c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse – d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse – g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse – h. Schalenfrüchte, namentlich ha= Mandeln, hb= Haselnüsse, hc= Walnüsse, hg= Pistazien – i. Sellerie – l. Sulphite – n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärker, 6. geschwärzt, 10. Koffeinhaltig, 13. mit Süßungsmittel, 26. Enthält eine Phenylalaninquelle

Dessertkarte

- **Tiramisù** 1,2,10,aa,c,g 9,50€

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

- **Crème Brûlée** 2,c,g 7,50€

Ein Dessert aus Eiern und Sahne mit karamellisierter Oberfläche

- **Sorbetto al Limone** 2,g 8,50€

Ein Zitroneneis mit Limoncello

- **Tartufo Classico** 2,aa,c,g,hb 7,50€

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

- **Tartufo al Pistacchio Affogato** 10,aa,c,g,hg 9,00€

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

- **Panna Cotta** 1,2,g 7,50€

Nachspeise aus gekochter Vanillesahne mit Erdbeersauce