

Villa Antica

Ristorante im alten Gasthaus Essing

Altes Gasthaus Essing - Haus mit großer Tradition



Das alte Gasthaus Essing mit dem „Ristorante Villa Antica“ hat eine große Tradition.

Es ist mehr als 200 Jahre alt und war immer im Familienbesitz. Vorne befanden sich eine Gaststätte und ein Kolonialwarengeschäft.

Sonntags spannten die Bauern ihre Kutschen an, gingen in die St.-Gudula-Kirche und anschließend mit ihren Frauen in die Gastwirtschaft.

Die Deckenmalereien stammen vermutlich aus der Gründerzeit. Alte Wappen im hinteren Zimmer erinnern an Rheder Vereine und Nachbarstädte.

Die Upkamer bestand ehemals aus drei kleinen Räumen. Hinter der Fassade, die immer verputzt war, verbirgt sich Fachwerk, vor dem Haus stand lange eine große Linde.

(Quelle: Archiv Stadt Rhede)

Ristorante

Villa Antica
Ristorante im alten Gasthaus Essing

Cucina Italiana

Ciao im

Ristorante Villa Antica

Wir freuen uns mit unserem Team
Sie im Ristorante Villa Antica in Rhede
im alten Gasthaus Essing begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie die typischen Spezialitäten des Landes nach originalen Rezepten.
Lernen Sie den Reichtum der italienischen Küche kennen.

Überzeugen Sie sich von der Kochkunst unseres Küchenchefs.
Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!
Gerne empfehlen wir zu den Speisen die passenden Weine.

Entspannen Sie sich im Villa Antica und genießen Sie
unsere spezielle italienische Atmosphäre!

Extras

Beachten Sie bitte unser Tagesangebot!

Zusätzlich bieten wir auf unserer Tageskarte
ausgewählte Spezialitäten der Saison
nach Tageseinkauf und dazu die passenden Weine.

Die von uns importierten italienischen Weine können Sie aus unserem Angebot
auch für zu Hause käuflich erwerben.

Außerdem bieten wir frisch zubereitete

Mittagsangebote:

Schnell serviert für Ihre Mittagspause!

Gerne erfüllt unser Küchenchef
auch Sonderwünsche!

Zusatzstoffe:

In unseren Speisen und Getränken können Zusatzstoffe enthalten sein.
Sofern diese beinhaltet sind, entnehmen Sie das bitte den Ziffern hinter dem Getränk/Gericht.
Des Weiteren können die mit Buchstaben gekennzeichneten Zutaten und Imitate vorhanden sein.

Die Auflistung:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksvertärker(n), 4 mit Süßungsmittel(n),
5 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken),
6 enthält eine Phenylalinquelle (bei der Verwendung von Aspartam), 7 mit Antioxidationsmitteln,
8 mit Phosphat, 9 mit Milcheiweiß, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 geschwärzt,
13 geschwefelt, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 mit Nitrat, 16 gewachst, 17 Taurin,
18 gentechnisch veränderter Rohstoff (Soja/Reis/Mais), 19 Nektar;

a: Kochpökelerzeugnis, b: Formfleischvorderschinken c: Mozzarella aus Kuhmilch,
d: Salatmayonnaise, e: Lebensmittelzubereitung aus entrahmter Milch und Palmöl,
f: Kräuterbrottaufstrich, g: Milcheiweiß, h: Surimi (Krebsfleischimitat).

Allergiestoffe: Liste auf Anfrage.

Antipasti

Bruschetta Italiana italienisches Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln	9,50
Bruschetta Parma italienisches Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln, Parmaschinken	17,50
Bruschetta Gambas italienisches Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln und 3 grossen Gambas	20,90
Mozzarella Caprese Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl (9,C)	13,50
Prosciutto Melone Parmaschinken mit Melone (2)	16,50
Prosciutto Parmesan Parmaschinken mit Parmesankäse (2,9)	17,50
Carpaccio vom Rind Rucolasalat und Parmesankäse (9)	16,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern (9,D)	16,50
Carpaccio von Roter Bete mit Rucola und Ziegenkäse-Mousse	15,90
Antipasto Misto gemischter Vorspeisenteller aus der Buffetvitrine	19,50
Champignons Gorgonzola Champignons gebraten mit Gorgonzolasauce	15,50
Gamberoni alla Provinciale mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern, pikant	19,80

Suppen

Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe (9)	8,50
Minestrone Gemüsesuppe	8,50
Zuppa di Pesce Edelfischsuppe	18,50

Salate

kleiner gemischter Salat	6,50
Insalata Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum	8,50
Insalata di Pollo Salatteller mit Käse, Ananas und gebratener Putenbrust	18,90
Insalata Gambas Saisonsalate mit gebratenen großen Gambas	21,90
Insalata Agnello Salatvariationen mit gebratenem Lamm	21,90
Insalata Tonno Salatvariationen mit Shrimps und Thunfisch	20,90
Insalata Salmone bunter Salatteller mit gebratenem Lachs	20,90

Dazu nach Wahl klassisches italienisches Balsamico- oder Joghurtdressing.

Nudeln mit Fleisch

Penne Gorgonzolasauce und Putenbrust ⁽⁹⁾	18,90
Spaghetti Arrabbiata mit Guanciale, Knoblauch in Tomatensauce, pikant	15,90
Fettuccine al Filetto mit Rinderfiletstreifen und Parmesancreme ^(9,18)	22,90
Spaghetti Carbonara mit Guanciale, Ei und Parmesankäse	15,90
Lasagne Bolognese geschichtete Nudelplatten mit Fleischsauce ^(9,C)	15,90

Nudeln mit Fisch

Fettuccine mit Lachs und Shrimps frische Bandnudeln mit Lachs und Krabben in Tomaten-Sahnesauce ⁽⁹⁾	19,50
Fettuccine Riesen-Garnelen frische Bandnudeln, Trüffelsauce und Riesen-Garnelen ⁽⁹⁾	22,90
Spaghetti Frutti di Mare Tomaten-Weißweinsauce würzig-pikant	20,50
Spaghetti Mare e Monti mit Shrimps und Champignons in Tomaten-Sahnesauce ⁽⁹⁾	18,50
Spaghetti Tonno Thunfisch-Kapern-Tomatensauce	17,50

Nudeln Vegetarisch

Penne Trüffel Steinpilze Steinpilze, Trüffel, Sahnesauce (9)	19,90
Spaghetti Primavera Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola und Parmesan (9)	16,50
Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	15,50
Fettuccine Pesto Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Walnusskerne, Parmesankäse (9)	15,50
Panzerotti al Burro Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung in Butter-Salbeisauce mit Rucola und Parmesankäse (9)	17,50
Panzerotti Verdi Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesankäse (9)	17,50
Gnocchi Burro e Salvia mit Butter, Salbei, Walnüssen, Rucola, Parmesankäse (9,C)	16,50

Fleischgerichte vom Rind

Rumpsteak ca. 250 g vom Grill serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	32,50
· mit hausgemachter grüner Pfeffersauce	33,50
· mit hausgemachter Champignonsauce	33,50
Rinderfilet vom Angus-Rind ca. 250 g vom Grill serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	39,50
· mit Champignonsauce	40,50
· mit hausgemachter grüner Pfeffersauce	40,50
· mit Rotwein-Jus	40,50
· mit Gorgonzolasauce	41,50

vom Lamm

Lammkoteletts zart-saftig mit Knoblauch-Kräuter-Jus, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	33,50
Lammkarree zart-saftig mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37,50

Hähnchen

Filetti di Pollo al Vino Bianco Hähnchenfilet in Weißweinsauce Taglierini und Gemüse	22,90
Filetti di Pollo alla Cacciatora Hähnchenfilet in Champignonsauce, Taglierini und Gemüse	22,90
Filetti di Pollo Gorgonzola Hähnchenfilet in Gorgonzolasauce, Taglierini und Gemüse	24,90

Fleischgerichte vom Kalb

Scaloppine (Kalbsschnitzel natur, gebraten)

- in würzig-frischer Zitronensauce 24,50
- in Weißweinsauce 24,50
- mit Champignonsauce 25,50
- mit cremig-pikanter Gorgonzolasauce 26,50
- mit Marsalasaucе 24,50

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel belegt mit original Parmaschinken und Salbei 27,90

Zu den Scaloppine-Gerichten servieren wir Gemüse und frische Taglierini.

Fleischgerichte vom Schwein

Schweinemedallions

aus Schweinefilet serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

- mit hausgemachter grüner Pfeffersauce 23,50
- mit Champignonssauce 23,50
- mit Gorgonzolasauce 24,50
- mit Rotweinsauce 23,50

Schnitzelkarte

knusprige Schnitzel

in Premium-Qualität vom Schweinefilet

serviert mit Pommes Frites und marktfrischem Salat

Schnitzel Wiener Art 18,50

- mit Champignon-Rahmsauce, hausgemacht 19,50
- mit pikanter grüner Pfeffersauce 19,50

Westfälisches Krüstchen

mit Spiegelei, Speck, Bratkartoffeln und marktfrischem Salat 20,50

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und marktfrischem Salat 27,50

Fischgerichte

Zanderfilet in Zitronensauce dazu Salzkartoffeln und Gemüse	26,50
Lachsfilet mit hausgemachter Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Gemüse	26,50
Gebratene Riesengarnelen mit frischen Taglierini	
· in pikanter Cognac-Knoblauchsauce	33,50
· in Curry-Sahnesauce	33,50
Wolfsbarschfilet gebraten mit Knoblauch-Zitronensauce, gebratenen Kartoffeln und Salat	27,90
Fisch-Teller Auswahl von Edelfischen gebraten mit Knoblauch-Zitronensauce, gebratenen Kartoffeln und Salat	41,50
Wolfsbarsch (ganz) vom Grill italienische Art (Knoblauch-Zitronen-Olivenöl), gebratene Kartoffeln und Salat	28,90

Pizza

Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum (9,C)	11,00
Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami (9,C)	12,50
Pizza Champignons Tomatensauce, Mozzarella, Champignons (9,C)	12,50
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken (9,C)	12,90
Pizza Gamberetti Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch (9,C)	17,90
Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Paprika, Salami, Champignons (9,C)	16,90
Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln (9,C)	15,90
Pizza Parma original italienischer Parmaschinken, Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan (9,C)	18,90
Pizza Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch (9,C)	18,90
Pizza Salmone Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch (9,C)	18,50
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (9,C)	19,50
Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami (9,C)	16,50
Pizza Vegetaria Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Paprika, Zucchini, Spinat, Knoblauch (9,C)	16,50
Pizza Caprese Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Mozzarella, Rucola, Basilikum	16,50
Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas (9,C)	15,50
Pizza Carpaccio Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, dünn geschnittenes Rinderfilet, gehobelter Parmesankäse (9,C)	18,90
Pizza Caruso Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken (9,C)	19,50
Pizza Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven (9,C)	14,50
Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven (9,C)	17,00
Pizza della Casa Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Putenbrust (9,C)	19,50

Dessert

Tonkabohnen - Panna Cotta mit Himbeersauce	6,90
Mousse au Chocolat	6,90
Tiramisu	6,90
Crème brûlée	7,90
Cassata Siciliana köstliche Schichttorte aus Sizilien	6,50
Tartufo Eis italienische Eisspezialität Trüffelpralinen nachempfunden	6,50
Dessert Fantasia für 2 Personen	15,50