



Ristorante
“Monte Castello.”

Anna Blum
Stendener Str. 6 • 47906 Kempen
Telefon 0 21 52 / 20 47 767

Öffnungszeiten: täglich 17.30 - 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertags bis 21.00 Uhr
Küchenzeiten: täglich 17.30 - 21.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Antipasti freddo - Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	€ 15,00
Insalata Caprese Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	€ 12,00
Vitello Tonnato dünne Scheiben vom Kalb in Thunfischsauce	€ 14,00
Antipasto „Monte Castello“ Vorspeisenteller	€ 16,00



Antipasti caldo - Warme Vorspeisen

Bruschetta geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Knoblauch	€ 5,00
Focaccia knusprige Kräuterpinsa	€ 6,00
Piatto ai funghi Champignons in einer Sahne-, Kräuter-Knoblauchsauce	€ 10,00
Scampi aglio e olio gebratene Scampi mit Knoblauch und Olivenöl	€ 14,00
Scampi Monte Castello Scampi mit Kräutersahnesauce und grünem Pfeffer	€ 14,00



Zuppa - Suppen

Zuppa di pomodori Tomatencremesuppe	€ 6,00
Minestrone della Casa ital. Gemüsesuppe	€ 7,00
Zuppa di pesce Fischsüppchen	€ 9,00



Insalata - Salate

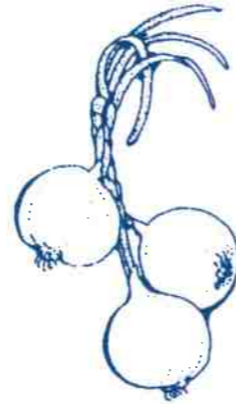
Insalata Mista gemischter Salat	€ 6,00
Insalata Rucola Scampi, gebratene Champignon und Parmesan	€ 14,00
Insalata Nizza gem. Salat mit Thunfisch und Ei	€ 13,00
Insalata Palinuro gem. Salat mit gebratenen Champignons und Scampi	€ 14,00
Insalata Pescatore gem. Salat mit Shrimps, Thunfisch und Calamari	€ 14,00
Insalata Primavera gem. Salat mit Melone und gebratener Putenbrust	€ 14,00
Insalata Nonna Rosa gem. Salat mit Mozaerlla, Parmaschinken, get. Tomaten und Brotcroutons	€ 14,00
Insalata Monte Castello gem. Salat mit Thunfisch, Schinken, Käse und Ei	€ 14,00



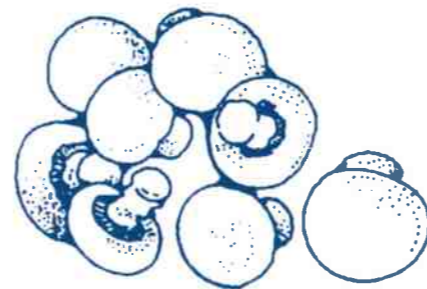
Bitte bestellen Sie Ihren Salat mit
Essig und Öldressing oder Sahnedressing

Pasta - Nudeln

Spaghetti Bolognese <i>mit Fleischsauce</i>	€ 9,00
Spaghetti Aglio e Peperoncini <i>mit Knoblauch und Peperoni</i>	€ 10,00
Spaghetti alla Siciliana <i>frische Tomaten, Peperoni und Knoblauch (scharf)</i>	€ 12,00
Spaghetti Carbonara <i>Schinken, Ei und Sahne</i>	€ 12,00
Spaghetti Frutti di mare <i>Meeresfrüchte und Tomaten</i>	€ 15,00
Spaghetti puttanesca <i>frische Tomaten, Peperoni, Oliven, Thunfisch</i>	€ 13,00
Spaghetti Scampi <i>Scampi, Olivenöl, Peperoni u. Knoblauch</i>	€ 15,00



Maccheroni Arrabbiata <i>Peperoni, Zwiebel, Oliven, Kapern Tomatensauce (1, 2)</i>	€ 12,00
Maccheroni al Forno <i>Schweinefiletspitzen, Speck, Zwiebel, Champignon, Sahne und Käse überbacken (2)</i>	€ 14,00
Maccheroni Campagnia <i>mit Zucchini, Zwiebeln, Tomatenfilet und Pinienkernen</i>	€ 13,00
Maccheroni Salmone <i>mit Gemüse, Sahne und frischem Lachs</i>	€ 15,00
Maccheroni Monte Castello <i>mit Blattspinat, Sahne und Käse überbacken</i>	€ 13,00



Linguini ai Scampi <i>feine Nudeln mit Scampi und frischen Tomaten</i>	€ 15,00
Linguini Piemontese <i>feine Nudeln mit Lachs, Scampi, Brokkoli und Krebsauce</i>	€ 15,00
Linguini Primavera <i>feine Nudeln mit Filetspitzen, Zwiebeln, Champignons in Sahne</i>	€ 15,00

Pinsa

(alle mit Käse (2), Tomaten und Oregano)

1 Pinsa Margherita <i>Tomaten und Käse</i>	€ 8,00
2 Pinsa Tonno <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	€ 12,00
3 Pinsa Salami <i>Salami (1)</i>	€ 9,50
4 Pinsa Rustica <i>Salami und Schinken (1, 5)</i>	€ 10,00
5 Pinsa Broccoli <i>Brokkoli und Knoblauch</i>	€ 10,00
6 Pinsa Forte <i>scharfe Peperoncini, Salami, Schinken und Zwiebeln (scharf) (1, 5)</i>	€ 10,00
7 Pinsa dello Chef <i>Spinat, Scampi, Thunfisch und Zwiebeln</i>	€ 13,50
8 Pinsa Primavera <i>Salami, Schinken, Champignons und Zwiebeln (1, 5)</i>	€ 11,00
9 Pinsa Vegetaria <i>verschiedenes Gemüse</i>	€ 13,00
10 Pinsa Limone <i>Thunfisch, Rucola, Zitrone, ohne Tomaten</i>	€ 12,00
11 Pinsa Parma <i>Parmaschinken, Rucola, Parmesan</i>	€ 13,00
12 Pinsa Klosterstraße <i>mit Schweinelendchen</i>	€ 13,00

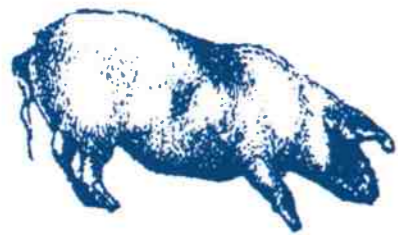


Pinsateig besteht aus „0“ Weizen - Soja und Reismehl ist leicht verdaulich, fettarm und proteinreich. Besonders magenfreundlich und leicht.



Carne - Fleischgerichte vom Schwein

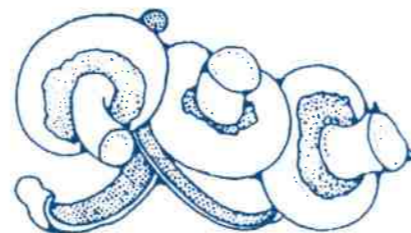
- Filetto Maiale Contadina** € 19,50
Schweinefilet mit Champignon, g Pfeffer
Kräuterbutter u. Sahnesauce
- Filetto Maiale al' Gorgonzola** € 19,50
Schweinefilet in Gorgonzolasauce
- Filetto Maiale Siciliana** € 19,50
Schweinefilet mit frischer Tomatensauce
Knoblauch, Peperoni (scharf)
- Spezzatino ai Funghi** € 19,50
Schweinefiletstreifen in
Champignonrahmsauce
- Scaloppina all' Senape** € 17,00
Schweinelende in Senfsauce
- Scaloppina Paesana** € 18,00
Schweinelende mit Champignons,
Zwiebeln und Sahne
- Scaloppina Siciliana** € 17,00
Schweinelende in frischer Tomatensauce,
Knoblauch und Peperoni (scharf)
- Scaloppina all' Gorgonzola** € 18,00
Schweinelende in Gorgonzolasauce



Carne - Fleischgerichte von der Pute

- Petti di Tacchino al vino bianco** € 17,50
Putenbrust in Weißwein
- Spezzatino di Tacchino** € 17,50
Rahmgeschmetzeltes von der Putenbrust

Inklusive gemischtem Salat
und passender Beilage



Carne - Fleischgerichte von der Kalbsleber

- Fegato alla Veneziana** € 19,00
Lebergeschmetzeltes mit Zwiebeln
- Fegato grill** € 19,00
Gebratene Leber vom Grill

Inklusive gemischtem Salat
und passender Beilage



Carne - Fleisch vom Rind

- Bistecca alla Griglia** € 25,00
Rumpsteak vom Grill
- Bistecca Paesana** € 25,00
Rumpsteak mit Champignons,
Sahne und Zwiebeln
- Bistecca Gorgonzola** € 25,00
Rumpsteak in Gorgonzolasauce
- Bistecca al Pepe** € 25,00
Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Sahne
- Bistecca Siciliana** € 25,00
Rumpsteak in frischer Tomatensauce,
Knoblauch und Peperoncini (scharf)
- Bistecca Rucola** € 25,00
Rumpsteak mit Rucola und
frischem Parmesan

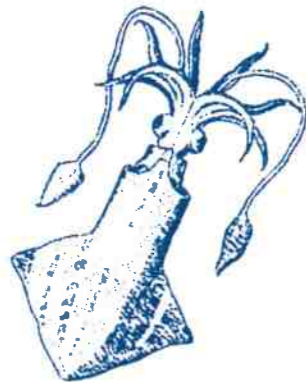
Inklusive gemischtem Salat und passender
Beilage



Pesce - Fische

(inklusive gemischtem Salat und passender Beilage)

Scampi della Casa	€ 24,00
<i>Scampi in herzhafter Cognacsauce</i>	
Scampi alla Siciliana	€ 24,00
<i>Scampi mit frischer Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini (scharf)</i>	
Scampi Provinciale	€ 24,00
<i>Scampi auf ländliche Art</i>	
Gamberoni aglio e pepe	€ 26,00
<i>Riesenkrebbs mit Knoblauch und Pfeffer</i>	
Gamberoni alla Griglia	€ 26,00
<i>Riesenkrebbs natur vom Grill</i>	
Gamberoni Provinciale	€ 27,00
<i>Riesenkrebbs auf ländliche Art</i>	



Salmone alla Griglia	€ 24,00
<i>Lachsmedaillon vom Grill</i>	
Salmone Provinciale	€ 25,00
<i>Lachsmedaillon auf ländliche Art</i>	
Misto di Pesce della Casa	€ 25,00
<i>gegrillter Fischsteller mit Gambas</i>	
Filletto di Lucioperca	€ 25,00
<i>gebratenes Zanderfillet auf Grillgemüse</i>	

Bitte fragen Sie nach unserem Tages- oder Saisonangebot

Dessert

Zabaglione	€ 7,00
<i>Weinschaumcreme mit Marsala</i>	
Semifredo Torroncino	€ 6,00
<i>Kleine Eisbombe mit karamellisierter Haselnusshaube</i>	
Unser Tiramisu	€ 6,00
Panna Cotta	€ 6,00



Bevante - Getränke



Digistif

Grappa	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Fernet Branca	€ 3,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Malteser - Jubi	€ 3,00
Limoncello	€ 2,50
Averna	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,00

Offene Rotweine 0,2l Glas

Primitivo	€ 6,50
Montepulciano d'Abruzzo	€ 6,50

Offene Weißweine 0,2l Glas

Lugana	€ 6,50
Rose	€ 6,00
Grauburgunder	€ 6,00
Müller Thurgau halbtrocken	€ 6,00



Bevante - Getränke

Warme Getränke

<i>Cafe</i>	€	2,50
<i>Latte Macchiato</i>	€	3,00
<i>Espresso</i>	€	2,50
<i>Cappuccino mit aufgeschäumter Milch</i>	€	3,00
<i>Glas Tee - verschiedene Sorten</i>	€	2,50
<i>doppelter Espresso</i>	€	4,00



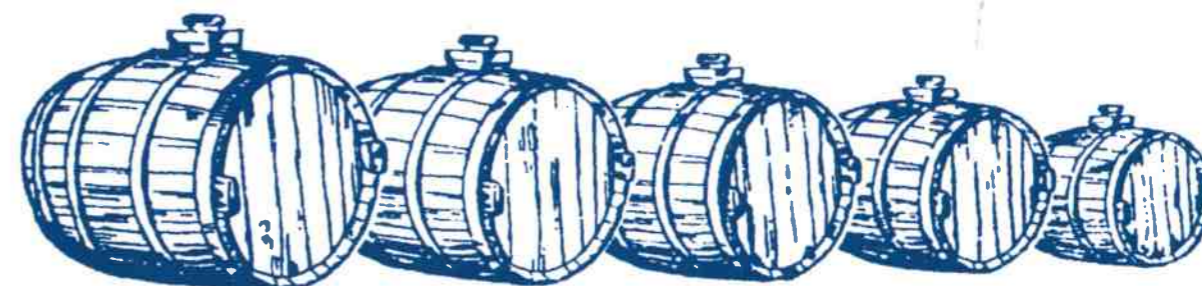
Mineralwasser

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	0,25 Fl.	€	2,50
	0,75 Fl.	€	6,00
<i>Gerolsteiner Medium</i>	0,25 Fl.	€	2,50
	0,75 Fl.	€	6,00
<i>Gerolsteiner Naturell</i>	0,25 Fl.	€	2,50
	0,75 Fl.	€	6,00

Bevante - Getränke

Bier vom Faß

<i>Bolten Alt</i>	0,25	€	2,50
<i>Gaffel Kölsch</i>	0,25	€	2,50
<i>Bitburger Pils</i>	0,25	€	2,50
<i>Alsterwasser</i>	0,25	€	2,50
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33 Fl.	€	3,00
<i>Bitburger Radler alkoholfrei</i>	0,33 Fl.	€	3,00
<i>Benediktiner Weißbier</i>	0,5 Fl.	€	4,50
<i>Benediktiner alkoholfrei</i>	0,5 Fl.	€	4,50
<i>Alle Fassbiere auch in 0,4l</i>		€	4,00





Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> <small>(2,7)</small>	<i>0,2 Fl.</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,2 Fl.</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Bluna Orangenlimonade</i>	<i>0,2 Fl.</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2 Fl.</i>	€	<i>2,50</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25 Fl.</i>	€	<i>3,00</i>
<i>Orangensaft - frisch gepresst</i>	<i>0,2 Glas</i>	€	<i>3,50</i>

Zu kennzeichnende Zusatzstoffe

Kennziffer 1 - „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“

Kennziffer 2 - „mit Farbstoff“

Kennziffer 3 - „unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt“

Kennziffer 4 - „mit Süßungsmittel“ oder „mit Süßungsmitteln“

Kennziffer 5 - „mit Antioxidationsmittel“

Kennziffer 6 - „mit Geschmacksverstärker“

Kennziffer 7 - „Coffeinhaltig“

Kennziffer 8 - „Chininhaltig“

GEROLSTEINER®



Benediktiner



Bitte ein Bit
Bitburger



Bolten
— BRAUTRADITION SEIT 1266 —