

MON

RISTORANTE

Benvenuti da Mon Ristorante

*Entdecken Sie den authentischen Geschmack Italiens - frisch, hausgemacht
und mit Leidenschaft serviert.*

***Folgen Sie uns für exklusive Einblicke,
aktuelle Mittagsangebote und vieles mehr!***

 [instagram.com/mon.ristorante](https://www.instagram.com/mon.ristorante)

 [facebook.com/mon.ristorante](https://www.facebook.com/mon.ristorante)




***jetzt scannen
und folgen!***

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag

11:00 - 22:30

Küchenschluss 22:00 Uhr

Mittwoch Ruhetag



ANITPASTI

- 1. Prosciutto di Parma e Melone (G)** **14,50**
Zarter Parmaschinken serviert mit saftiger Melone
Parma ham served with juicy melon
- 2. Vitello tonnato (C, D, G, I)** **15,50**
Zarte Kalbfleischtranchen mit feiner Thunfisch-Kapern-Creme
Tender slices of veal served with a delicate tuna and caper cream
- 3. Carpaccio al parmigiano (G, I)** **16,50**
Dünne Tranchen vom Rindfleisch mit Rucola, Parmesankäse und Olivenöl
Thin slices of raw beef with arugula, parmesan cheese and olive oil
- 4. Insalata di mare (B, D, N, 2)** **16,90**
Meeresfrüchtesalat mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Olivenöl und Zitrone
Seafood salad with shrimp, squid, mussels, olive oil and lemon
- 5. Polipo su crema di patate (G, N)** **16,90**
Oktopus (Tentakel vom Tintenfisch) auf Kartoffelcreme
Tender octopus on creamy potato purée
- 6. Burrata con pomodorini (A, G)** **12,90**
Cremige Burrata mit Kirschtomaten
Creamy burrata with cherry tomatoes
- 7. Parmigiana di Melanzane su Pesto di Basilico (G, H)** **12,50**
Überbackener Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesankäse auf Basilikumpesto
Baked eggplant casserole with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese on basil pesto
- 8. Antipasto misto (C, D, G, 2, 3)** **17,30**
Komposition mediterraner Vorspeisen mit Parmaschinken und Melone, Mailänder Salami, Kalbfleischtranchen mit Thunfisch-Kapern-Creme, Artischocken und Oliven
Selection of Mediterranean appetizers with Parma ham and melon, Milanese salami, sliced veal with tuna-caper cream, artichokes and olives

ZUPPE

- | | | |
|-----|---|------|
| 9. | <i>Zuppa di pomodoro e crostini (A, G)</i> | 7,50 |
| | <i>Tomatensuppe mit knusprigen Brotcroutons</i> | |
| | <i>Tomato soup with crispy bread croutons</i> | |
| 10. | <i>Vellutata di zucca e amaretti (C, G, H)</i> | 7,50 |
| | <i>Cremige Kürbissuppe mit Amaretti</i> | |
| | <i>Creamy pumpkin soup with amaretti</i> | |
| 11. | <i>Minestrone di Verdure (A, I)</i> | 7,50 |
| | <i>Hausgemachte Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse und feinen Kräutern</i> | |
| | <i>Traditional vegetable soup with seasonal vegetables and aromatic herbs</i> | |
| 12. | <i>Stracciatella alla romana (C, G, I)</i> | 7,50 |
| | <i>Römische Eierflöckchensuppe</i> | |
| | <i>Roman-style egg soup</i> | |

INSALATE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 13. | <i>Insalata mista (I)</i> | 8,50 |
| | <i>Gemischter Salat</i> | |
| | <i>Mixed salad</i> | |
| 14. | <i>Insalata mista pollo e arancia (G, 1, 2, 8)</i> | 14,50 |
| | <i>Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen und frischen Orangenscheiben</i> | |
| | <i>Mixed salad with grilled chicken and fresh orange slices</i> | |
| 15. | <i>Insalata mista con gamberoni e avocado (B, D, 1, 2)</i> | 16,50 |
| | <i>Gemischter Salat mit Riesengarnelen und frischer Avocado</i> | |
| | <i>Mixed salad with king prawns and fresh avocado</i> | |
| 16. | <i>Insalata mista con noci, pere, grana e prosciutto crudo (G, H, I, 2, 8)</i> | 15,90 |
| | <i>Gemischter Salat mit Walnüssen, Birnen, Grana-Käse und Parmaschinken</i> | |
| | <i>Mixed salad with walnuts, pears, grana cheese and parma ham</i> | |
| 17. | <i>Insalata mista con feta, albicocche e semi di zucca (G, 1, K)</i> | 14,90 |
| | <i>Gemischter Salat mit Feta, Aprikosen und Kürbiskernen</i> | |
| | <i>Mixed salad with feta cheese, apricots and pumpkin seeds</i> | |
| 18. | <i>Insalata di Rucola (G, 5)</i> | 11,90 |
| | <i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicocreme</i> | |
| | <i>Arugula salad with cherry tomatoes, shaved Parmesan and balsamic glaze</i> | |

PASTA

19. **Spaghetti aglio, olio e peperoncino (A)** **11,50**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
20. **Spaghetti alla carbonara (A, C, G)** **14,90**
Spaghetti mit Guanciale (Speck), Ei, Parmesan-Käse und Pfeffer
Spaghetti with Guanciale, egg, parmesan cheese and pepper
21. **Spaghetti al pesto rosso e burrata (A, G, H)** **15,50**
Spaghetti mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten und cremiger Burrata
Spaghetti with red pesto made from sun-dried tomatoes and creamy burrata
22. **Penne al Forno alla Bolognese (A, G, I)** **14,90**
Penne mit herzhafter Bolognese-Sauce, mit Käse überbacken
Penne with rich Bolognese sauce, baked with cheese
23. **Spaghetti ai frutti di mare (A, B, N, 2)** **17,50**
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Cherrytomaten
Spaghetti with seafood, garlic, tomatoes
24. **Penne all'amatriciana (A, G, 2, 8)** **14,90**
Penne mit Tomatensauce und Guanciale (Speck)
Penne with tomato sauce and guanciale
25. **Penne panna, funghi e prosciutto cotto (A, G, 2, 8)** **14,90**
Penne mit Sahne, Champignons und gekochtem Schinken
Penne with cream, mushrooms and cooked ham
26. **Penne ai 4 formaggi e noci (A, G, H)** **14,90**
Penne mit vier Käsesorten und Walnüssen
Penne with four kinds of cheese and walnuts
27. **Penne all'arrabbiata (A)** **13,50**
Penne mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce
Penne with garlic and spicy tomato sauce

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 28. | <i>Tagliatelle con Gamberi e Crema di Zucchine (A, B, G)</i>
<i>Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini-creme und Kirschtomaten</i>
<i>Tagliatelle with shrimp, zucchini sauce and cherry tomatoes</i> | 16,90 |
| 29. | <i>Tagliatelle con ragu di Cervo (A, I, L)</i>
<i>Bandnudeln mit Hirsch-Ragout in Rotweinsauce</i>
<i>Tagliatelle with red deer ragout in red wine sauce</i> | 16,90 |
| 30. | <i>Tagliatelle al salmone (A, D, G)</i>
<i>Bandnudeln mit Lachs, Kirschtomaten in Sahnesauce</i>
<i>Tagliatelle with salmon, tomatoes in cream sauce</i> | 16,90 |
| 31. | <i>Tagliatelle crema di parmigiano e tartufo (A, G)</i>
<i>Bandnudeln mit Parmesan-creme und frischem Trüffel</i>
<i>Tagliatelle with parmesan cream and fresh truffle</i> | 19,70 |

RISOTTO

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 32. | <i>Risotto con zucca e guanciale (G, I, L, 2, 8)</i>
<i>Risotto mit Kürbisc-creme und knusprigem Guanciale (Speck)</i>
<i>Risotto with pumpkin cream and guanciale</i> | 14,90 |
| 33. | <i>Risotto Funghi e Salsiccia (G)</i>
<i>Risotto mit aromatischen Pilzen und italienischer Wurst</i>
<i>Risotto with mushrooms and Italian sausage</i> | 15,50 |
| 34. | <i>Risotto al salmone, zafferano e pinoli (D, G, H, L)</i>
<i>Risotto mit Lachs, Pinienkernen in Safransauce</i>
<i>Risotto with salmon, pine nuts in saffron sauce</i> | 16,90 |
| 35. | <i>Risotto Spinaci e Burrata (G)</i>
<i>Risotto mit Spinat und zarter Burrata</i>
<i>Risotto with spinach and creamy burrata</i> | 15,50 |

CARNE

36. **Filetto di Manzo alla griglia 250 Gr (G)** 33,40
Rinderfilet vom Grill
+ Mit Auswahl an Soße: Gorgonzola, Pfeffer, Champignons + 5,50
Grilled beef fillet
37. **Guancia di Vitello al vino rosso (I, L)** 31,90
Kalbsbäckchen in Rotweinsauce
Veal cheeks in red wine sauce
38. **Saltimbocca alla Romana in salsa al vino bianco (G, L, 2)** 29,90
Kalbsrückenscheiben mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal escalope with parma ham and sage in white wine sauce
39. **Costata di Manzo 250 Gr (G)** 31,90
Rumpsteak vom Grill
+ Mit Auswahl an Soße: Gorgonzola, Pfeffer, Champignons + 5,50
Grilled rump steak
40. **Cotoletta di Vitello alla Milanese (A, C, G)** 28,90
Paniertes Kalbsschnitzel in Butter gebraten
Veal cutlet, pan-fried in butter

PESCE

41. **Salmone con panna, spinaci e pomodorini (D, G)** 28,90
Gebratenes Lachsfilet mit Spinat und Kirschtomaten in Sahnesoße
Salmon fillet with spinach and cherry tomatoes in a creamy sauce
42. **Branzino con crema Remoulade (D, G, J)** 27,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Remoulade (Gewürzte Mayonnaise mit Kräutern)
Sea bass with remoulade (herbed mayonnaise)
43. **Gamberoni al Pepe Verde Flambati (B, G, I)** 35,90
Gebratene Riesengarnelen in grüner Pfeffersauce, leicht flambiert
Pan-fried king prawns in a creamy green pepper sauce, lightly flambéed

Alle Fleisch- und Fischhauptgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse serviert.

All meat and fish main courses are served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables.

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 44. | <i>Pesce spada alla griglia (D)</i>
<i>Gegrilltes Schwertfischsteak</i>
<i>Grilled swordfish steak</i> | 31,90 |
| 45. | <i>Sogliola Intera alla Griglia (D)</i>
<i>Ganze Seezunge, schonend gegrillt und fein abgeschmeckt</i>
<i>Whole sole, gently grilled and delicately seasoned</i> | 38,90 |

P I Z Z A

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 46. | <i>Margherita (A, G)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella</i> | 9,50 |
| 47. | <i>Salame (A, G, 2, 8)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, salami</i> | 10,50 |
| 48. | <i>Prosciutto e Funghi (A, G)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i> | 11,50 |
| 49. | <i>Tonno e cipolla (A, D, G, 2)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, weiße Zwiebeln</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, white onions</i> | 12,50 |
| 50. | <i>Vegetariana (A, G)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Auberginen, Artischocken</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, zucchini, bell peppers, eggplant, artichokes</i> | 12,50 |
| 51. | <i>Gorgonzola e funghi (A, G)</i>
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Champignons</i>
<i>Mozzarella, gorgonzola, mushrooms</i> | 12,50 |
| 52. | <i>Salmone e rucola (A, D, G)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, arugula</i> | 15,50 |

PIZZE SPECIALI

- | | | |
|-----|---|-------|
| 53. | <i>Vegetariana speciale (A, G)</i>
<i>Kürbiscreme, Mozzarella, Spinat, Kirschtomaten, Burrata</i>
<i>Pumpkin cream, mozzarella, spinach, cherry tomatoes, burrata</i> | 15,50 |
| 54. | <i>Crema di tartufo, scaglie di Parmigiano e salsiccia (A, G, 2, 8)</i>
<i>Trüffelcreme, Mozzarella, gehobelem Parmesan, italienische Wurst</i>
<i>Truffle cream, mozzarella, sliced parmesan, italian sausage</i> | 17,50 |
| 55. | <i>Pere, noci, gorgonzola e miele (A, G, H)</i>
<i>Mozzarella, Birnen, Walnüsse, Gorgonzola, Honig</i>
<i>Mozzarella, pears, walnuts, gorgonzola, honey</i> | 15,50 |
| 56. | <i>Parma speciale (A, G, 2, 8)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, arugula, Parma ham, burrata, cherry tomatoes</i> | 16,50 |
| 57. | <i>Pulled pork (A, G, 2, 8)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pulled Pork, Röstzwiebeln</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, pulled pork, crispy fried onions</i> | 16,50 |
| 58. | <i>Acciughe e Capperi (A, D, G)</i>
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch</i>
<i>Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, capers, garlic</i> | 15,50 |

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

GETRÄNKE

Biere

<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,25l	3,10	0,4l	4,90
<i>Benediktiner Weißbier vom Fass</i>	0,33l	3,50	0,5l	5,40
<i>Benediktiner Helles vom Fass</i>	0,33l	3,50	0,5l	5,40
<i>Nastro Azzurro</i>	0,33l	4,50		
<i>Radler</i>	0,25l	3,10	0,4l	4,90
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33l	3,90		
<i>Benediktiner Alkoholfrei Weißbier</i>	0,5l	5,40		
<i>Bitburger Pils 0,0 % Alkoholfrei</i>	0,33l	3,90		

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i>	0,2l	3,30	0,4l	4,90
<i>Coca-Cola Zero</i>	0,2l	3,30	0,4l	4,90
<i>Fanta</i>	0,2l	3,30	0,4l	4,90
<i>Sprite</i>	0,2l	3,30	0,4l	4,90
<i>Spezi</i>	0,2l	3,30	0,4l	4,90
<i>Fritz Bio Rhabarberschorle</i>	0,33l	3,90		
<i>Ginger Ale</i>	0,2l	3,50	0,4l	4,90
<i>Tonic</i>	0,2l	3,50	0,4l	4,90
<i>Bitter Lemon</i>	0,2l	3,50	0,4l	4,90
<i>Morelli Mineralwasser mit Gas</i>	0,25l	3,20	0,75l	7,50
<i>Morelli Mineralwasser Still</i>	0,25l	3,20 €	0,75l	7,50

Säfte

<i>Bananensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Pfirsichsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,50</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,90</i>

Aperitifs mit Alkohol

<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50</i>
<i>Hugo</i>		<i>8,50</i>
<i>Campari Orange</i>		<i>8,50</i>
<i>Limoncello Spritz</i>		<i>8,50</i>
<i>Sarti Spritz</i>		<i>8,50</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>		<i>8,50</i>
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>5,50</i>

Aperitifs ohne Alkohol

	<i>7,90</i>
<i>Sunset Fizz (Cola, Maracuja, Zitronen Limo)</i>	<i>7,90</i>
<i>Tropical Kiss (Orangen Saft, Maracuja Saft, Sprite)</i>	<i>7,90</i>
<i>Red Fresh (Johannisbeer Saft, Apfel Saft, Tonic)</i>	<i>7,90</i>
<i>Banana Dream (Bananen Saft, Pfirsich Saft, Orangen Limo)</i>	<i>7,90</i>
<i>Citrus Spark (Zitronen Limo, Orangen Saft, Morelli frizzante)</i>	<i>7,90</i>
<i>Hugo Alkoholfrei</i>	<i>7,90</i>
<i>Bitterino</i>	<i>5,90</i>

Schnäpse & Liköre

<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Amaro del Capo</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Don Papa Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

Heißgetränke

<i>Espresso</i>		<i>2,80</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>4,60</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>3,20</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,90</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>4,60</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>4,40</i>
<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,80</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,90</i>
<i>Doppio Affogato</i>		<i>5,50</i>
<i>Glühwein</i>		<i>4,50</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>		<i>2,80</i>

Wein - Rot

<i>Chianti</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Montepulciano</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Merlot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Lambrusco Rosso</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Primitivo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,50</i>

Wein - Weiß / Rosé

<i>Pinot Grigio</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Lambrusco Bianco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Lugana</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>0,25 l</i>	<i>8,50</i>
<i>Bardolino Rosé</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50</i>
<i>Weinschorle Weiss/Rosé/Rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50</i>