

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Conti Kir

Unsere Variante, fast noch königlicher ...
mit Prosecco, Crème des Cassis & geister Johannisbeere

Glas 0,1 l 6 €

Ferrari Maximum Brut

Weingut Ferrari, TRENTO

Glas 0,1 l 8 €

Flasche 46 €

Sorgfältig wurden die Chardonnay-Trauben für den Spumante Maximum Brut bei Ferrari in Trentino (aus)gelesen und mittels klassischer Flaschengärung zu diesem vorzüglichen Premium-Schaumwein veredelt.

La vie en Rosé ...

2018 Lubéron rosé, Famille Perrin

Glas 0,1 l 3.5 €

Flasche 24 €

Die Familie Perrin (Château de Beaucastel, in Châteauneuf -du -Pape) bietet mit diesem Rosé aus der *Nord Provence*, einen angenehmen, leichten und saftigen Wein. Am linken Rhône-Ufer in der AOC Luberon ist die Landschaft von eindrucksvollen Kalkfelsen geprägt und bekannt für elegante Roséweine. Die Familie Perrin produziert hier den Famille Perrin Lubéron Rosé AOC, einen verspielten Vertreter dieser Gattung, der nicht nur mit einer schmeichelnden Farbe sondern auch mit einem herrlichen Aroma von Grapefruit, Limonen-Zeste und einem feinen Hauch Rosenblatt begeistert. Fruchtig frisch präsentiert sich der Rosé am Gaumen mit roten Beeren und Süßkirsche.

weiß

2018 Riesling „Oestricher Muschelkalk

Spreitzer RHEINGAU

Glas 0,1 l 4.9 €

Flasche 33 €

"Eine Kollektion ohne Fehl und Tadel", bescheinigt Vinum dem Rheingau-Weingut Spreitzer aus Oestrich-Winkel. Ein großes Trinkvergnügen versprechen die sehr lagentypischen Weine der Winzerbrüder. Viel Aufwand betreiben sie im Weinberg, viel Zeit geben sie den Weinen im Keller, bis diese endlich ihren hohen Ansprüchen genügen. Mineralische Kernobstfrucht. Klar und feinsaftig, lebendig und frisch, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, etwas Extraktsüße mit kompakter und hochkonzentrierter Salzigkeit

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

2 für 22 *M*ittags *M*enü

Hauptgang & Vorspeise oder Dessert...komplett als 3 Gang für 27 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Erbsensuppe | Glucke | Kichererbsen Salat

Hauptgang

Filet von der Dorade Royal

ODER

Keule von der glücklichen Perlbach Ente

ODER

Kürbis Risotto mit Sojabohnenkernen & Bergkäse

... zu diesen Hauptgerichten servieren wir
Feldmochinger Romanesco & Bleichsellerie

Dessert

Apfeltarte | Nusseis | Mokkaespuma

abends ab 18 Uhr als ...

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie einem Glas 0,2 l 2018 Lubéron rosé, Famille Perrin
serviert für insgesamt 33 €.

Vorspeise

Erbsensuppe | Glucke | Kichererbsen Salat

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Apfeltarte | Nusseis | Mokkaespuma

Wir schmeißen den Smoker an
Freitag & Samstag ab 18 Uhr



Im Smoker auf Buchenholz veredelt ...

Irisches Weiderind Lendensteak mit Szechuan Pfeffer	26 €
Glückliche Perlbach Ente Brust mit Preiselbeeren	24 €
Kalbsstelze am Knochen lange langsam gegart, Madeira	17 €
Salsiccia Pimentos de Padron	12 €
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
Seeforelle vom Hofer / Velden, Niederbayern Gremolata	22 €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir inklusive

Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräuterbutter, Avocado & BBQ Dip

... zusätzlich zu diesen Gerichten

à Beilage 3 €

Ratatouille

gedünstetes Gemüsebunt

ein Korb „frische Fritten“

Drilling Ofenkartoffeln

Kartoffelpüree mit Wasabi

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Cretian feast

Olivenöl – Direktimport aus Kreta –

Das extra native Olivenöl der Olivensorte Koroneiki wird von der Familie Stark-Iliaki in der weiten Meeresbucht von Apokoronas kultiviert und in einer Ölmühle schonend und mit rein mechanischem Verfahren in Kaltextraktion gewonnen. Dazu reichen wir Brot und kretisches Meersalz.

Solo serviert, dazu Oliven 4 €

Conti Classics

Bruschetta

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 5 / Portion 8 €

Flammkuchen

Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

8 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

“Superfood Bowl”

Melone, Sojabohnenkerne, Quinoa, Spinatsalat, Zucchini spaghetti & bunte Tomaten

15 €

Caesar Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 15 €

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 7 € / groß 12 €

Garnituren zu den Salaten

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener Ziegenkäse

5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze

6 €

**Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?
Oder irgendwas nicht gefunden?... sprechen Sie uns bitte an.**

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon Gemüse & Einlage	7 €
Erbsensuppe Glucke, Kichererbsen Salat	7 €
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

100 % Beef & Burger

Carpaccio vom Rind Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	16 €
Roastbeef von der heimischen Färsen / Jungrind in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat	15 €
220gr Beef Burger von der Färsen / Jungrind Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	16 € 17 €
... zusätzlich zu diesen Gerichten ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln	3 €

Pasta

Garganelli Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
Feine Pasta mit schwarzen Trüffeln aus Italien gebratene Pilze & Grünzeug	16 €

Hauptgerichte

Irisches Weiderind Lendensteak mit Szechuan Pfeffer	26 €
Glückliche Perlbach Ente Brust mit Preiselbeeren	24 €
Kalbsstelze am Knochen lange langsam gegart, Madeira	17 €
Salsiccia Pimentos de Padron	12 €
Seeforelle vom Hofer / Velden, Niederbayern Gremolata	22 €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir **inklusive**
Kräuterbutter, Avocado & BBQ Dip

... zusätzlich zu diesen Gerichten à Beilage 3 €

Ratatouille
gedünstetes Gemüsebunt
ein Korb „frische Fritten“
Drilling Ofenkartoffeln
Kartoffelpüree mit Wasabi

Dessert Deluxe

Schokoschnitte | Zwetschgenkompott | Pistazie 9 €

Dessert klein & fein

Apfeltarte | Nusseis | Mokkaespuma 7 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Eiskaffee Vanilleeis & Sahne 5 €

Sorbet

... von Apfel & Birne Kugel à 2.5 €