

Liebe Gäste des Conti Restaurants,

Gastronomie ist ein wunderbares Zusammenspiel von Geben und Nehmen, neuen Erfahrungen und Herausforderungen. Ein Stück Lebensqualität im Alltag mit und für Menschen.

Unser Küchenchef Jürgen Weingarten und sein Team verwöhnt Sie mit fantasievollen und bekömmlichen kulinarischen Kompositionen aus seiner Produktküche:

Unsere Speisen aus frischen Zutaten bester Qualität und vorwiegend aus der Region bleiben dabei nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte – und sorgen doch durch sorgfältige Zusammenstellung und Zubereitung immer für eine geschmackliche Überraschung.

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Es gibt immer wieder neues, sollten Sie Altbewährtes vermissen, scheuen Sie nicht, danach zu fragen.

Aktuelle Informationen zu unseren Öffnungszeiten, Angeboten und vieles mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite www.conti-restaurant.de oder einfach beim Newsletter anmelden!

Alles Weitere über das wie & was es bei Ihrem Besuch bei uns zu beachten gibt, finden Sie auch auf den Aushängen im Restaurantbereich.

Sollten Sie von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns gerne an. Bei Bedarf verzichten wir auf bestimmte Inhaltsstoffe oder verwenden alternative Lebensmittel.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Conti Restaurant Team



www.conti-restaurant.de



Gästeregistrierung
“Darf ich rein”

Ihre Daten werden verschlüsselt

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

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Balis Spritz Balis | Prosecco | Soda

Münchner Limonade... das unverwechselbare Aroma des Basilikums, die leichte Schärfe des Ingwers, die feinsäuerliche Limette... Alles, was Du an, um und in der BALIS Flasche siehst, wird von regionalen Herstellern bezogen.

Glas 0,2 l 6.0 €

Pinot Chardonnay "Metropol", Spumante brut

Weingut Cavicchioli, ITALIEN

Glas 0,1 l 5.5 €

Flasche 35 €

Was für ein knackig frischer Obstgarten! Ananas, Birne, Melone und gelber Apfel sind die Aromen dieses fröhlichen Pricklers aus der Emilia-Romagna. Pinot Chardonnay ist ein Synonym für Chardonnay. Dieses köstliche Getränk wird nach der Méthode Charmat hergestellt. Dass heißt, die zweite Gärung erfolgt nicht in der Flasche, wie bei der traditionellen Methode, die in der Champagne üblich ist, sondern in einem unter Druck stehenden Tank.

Rosé

2019 Lubéron rosé, Famille Perrin

Glas 0,1 l 3.8 €

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 Lubéron ist die Landschaft von eindrucksvollen Kalkfelsen geprägt und bekannt für elegante Roséweine. Ein herrliches Aroma von Grapefruit, Limonen-Zeste und einem feinen Hauch Rosenblatt.

Rot

2019 Cabernet Sauvignon, Saurus

Familia Schroeder, ARGENTINIEN

Glas 0,1 l 5.1 €

Flasche 32 €

Extrovertiert, geradezu funkensprühend dieser würzige Duft nach Waldbeeren, Cassis und einem Hauch Leder, der mit Charme die Sinne becirct. Am Gaumen kraftvoll, aber fein unterlegt mit Kaffee und Vanille. Überzeugt mit seiner eleganten Seite, bevor er ganz langsam verklingt.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

*U*nsere *T*agesgerichte

KW 32 vom Montag, den 3.8. bis Freitag, den 7.8.2020

Montag

- I Schwammerlragout mit Nudeln
- II Ofenfrischer Krustenbraten vom bayerischen Schwein mit Dunkelbiersoß`
Kartoffelknödel & Krautsalat

Dienstag

- I Pizza mit Zucchini, getrockneten Tomaten & Mozzarella vom Blech
- II Zwiebelrostbraten von der Rinderschulter
Rahmwurzelwerk & Kartoffelpüree

Mittwoch

- I Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, Lauch, Blumenkohl & Champignons
- II Putengyros mit Tsatsiki (ohne Knoblauch)
Karottenreis & Rote Beete Salat

Donnerstag

- I Wassermelone mit Limette, Feta, Walnüssen & Romanasalat, Senfdressing
- II Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Zitrone & Preiselbeeren
Kartoffel-Gurken-Rucola Salat mit Radieserl extra

Freitag

- I Leberkäs mit Spiegelei
- II Fisch der Woche
Rahmspinat & Kartoffelliges

Gericht I für 9 €
Gericht II für 12 €
Beilagen Salat 3.00 €

3 für 33 Meze Menü

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Hauptgang einzeln 19 €

2 Gänge für 25 €, Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

... **komplett als 3 Gang für 33 € inkl. ein Glas 0,1 Rose**

Provence: 2019 Luberon Rose, Famille Perrin

Vorspeise

Gazpacho – spanische Gemüsesuppe

– an heißen Tagen kalt serviert und andersherum –

& gebackener Mozzarella mit Ciabatta Kruste

ODER

Gegrillte Sardinen mit Kapern & San Marzano Tomaten

... Eingemachtes von Pollo tonnato & Gemüse mit Feta & Oliven

Hauptgang

Filetspitzen vom Weiderind mit Pfifferlingen

ODER

Butterzarte Poltinger Lammnuss mit Kräuterbutter

ODER

Gegrilltes Lachsfilet mit Orange & Rosa Pfeffer

ODER

Knurrhahn & Oktopus

Als Beilage zu den 3 Hauptgerichten reichen wir Fregola Sarda & Ratatouille

... oder Beilage als vegetarischer Hauptgang mit Pimentos de Padron & Fetakäse

Dessert

Knusprige Schokoladenpraline mit flüssigem Kern

Erdbeeren & weißes Nougat Eis

ODER

Melonensüppchen mit Joghurtsorbet

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.

Conti Classics

Bruschetta	Vorspeise 6 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum	
Flammkuchen	9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	

Salate

Caesar Salad	klein 9 € / groß 15 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
Superfood Salad Bowl	klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kichererbsen, Erdbeeren, Melone Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl	
Garnituren zu den Salaten	
... gegrillter Fisch des Tages	6 €
... gebratener Ziegenkäse	5 €
... gebratenes Geflügel & Pilze	6 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon	7 €
Gemüse & Einlage	
Gazpacho – spanische Gemüsesuppe	8 €
– an heißen Tagen kalt serviert und andersherum – gebackener Mozzarella mit Ciabatta Kruste	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	
Einlage, Gemüse & Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	10 €
<i>als Hauptgang</i>	19 €

Pasta Arrabbiata

Garganelli Nudeln	11 €
frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	
... & gegrillten Garnelen	14 €

Wiener Schnitzel

... vom Kalbsrücken	24 €
Zitrone, Preiselbeeren, Gemüsebunt & Kartoffeliges	

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse	17 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Röstkartoffeln & Salat	
Steak	29 €
Mittelstück vom Rinderfilet, BBQ Schalotten & Ratatouille	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	
... & ein Korb frische Fritten dazu	3 €

Dessert klein & fein

Melonensüppchen	7 €
Joghurtsorbet	

Dessert Deluxe

Knusprig gebackene Schokoladenpraline	9 €
Erdbeeren & weißes Nougat Eis	

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----

Sorbet

Empfehlung durch unseren Service	Kugel à 3 €
-----------------------------------------	-------------