



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

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

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Aperol Maracuja Spritz

Aperol | Prosecco | Soda & Maracuja

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.

Rot

2012 Prazo de Roriz

Quinta de Roriz, Douro, Portugal

Glas 0,1 l 4.2 €

Flasche 30 €

Glänzendes Purpurrot. In der Nase konzentrierte Fruchtaromen wie Kirsche, Blaubeere, Marzipan und Pflaume. Am Gaumen seidig und geschmeidig, trinkanimierend und betörend. Ein ganz wundervoller, gehaltvoller Wein.

Weiß

2018 Flint Cuvée (Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, Bacchus)

J. Hofmann FRANKEN

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 27 €

Die Sonne scheint und lässt die Temperaturen steigen. Es blüht und zwitschert. Sattes Grün, wohin man auch schaut. Alles drängt hinaus ins Freie. Passend zum Frühlingserwachen hier die vinocentral-Sommer Edition: Flint von Weingut Familie Hofmann. Eine Weißwein-Cuvée so frisch, lebendig und leicht wie die Jahreszeit selbst! Auf der Terrasse, zum Spargel oder beim Picknick – Ein Glas Flint ist jetzt genau richtig.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

*U*nsere *T*agesgerichte

KW 38 vom Montag, den 14.09. bis Freitag, den 18.09.2020

Montag

- I Zucchinischiffchen mit einer Gemüsefüllung aus dem Ofen
- II „A la Cordon bleu“ vom Schwein mit Frischkäse & rohem Schinken
Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Dill

Dienstag

- I Spirelli Nudeln mit einer Kräutersoße
- II Ungarischer Rindergulasch
Peperonata & Kartoffeln

Mittwoch

- I Auberginen-Mozzarella-Tomatenlasagne
- II Hähnchenspieß mit Ras el Hanout
Karottengemüse und gelber Reis mit Rosinen extra

Donnerstag

- I Melone mit gekochtem Farmer Schinken
- II Pfeffernackeln vom Schwein mit Dunkelbiersoße
Lauch à la Creme & Spätzle

Freitag

- I Pikanter veggie Burger mit Käse
- II Matjesfilet Hausfrauen Art
Bohnen & BBQ Kartoffeln

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

3 für 33 Menü

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

2 Gänge für 25 €, Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

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

2016 Gavi di Gavi, Weingut Tacchino, Italien

Vorspeise

Spinatsuppe mit Zitrone

Salat von Pfifferlingen

Hauptgang

Reh vom Jäger Lerch, Sudelfeld/Oberaudorf, mit Preiselbeeren

ODER

Filet vom Steinbeißer mit Nordseekrabben

ODER

Artischocken & Ravioli

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir
frische Erbsen, Karottenallerlei & Püree von Süßzwiebeln

Dessert

Provence Feigen

& Bitterschokoladenmousse

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 €
Romana, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Superfood Salad Bowl klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kürbis, Melone, glasierter Chicorée, Bohnenkerne, 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

Spinatsuppe mit Zitrone 8 €
Salat von Pfifferlingen

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse
Einlage, Gemüse & Rouillekrusten

als Vorspeise 10 €
als Hauptgang 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 & Grenaille Kartoffeln	

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse	14 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat	
Steak	28 €
Rücken vom irischen Weiderind, BBQ Schalotten & Gemüsebunt	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essigurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
... dazu ein Korb frische Fritten ODER Grenaille Kartoffeln	3 €

Dessert klein & fein

Crème brûlée	
& Melone – frisch & Sorbet	7 €

Dessert Deluxe

Provence Feigen	9 €
& Bitterschokoladenmousse	

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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