

Ab 17 Uhr abends

Nature Taste Menü

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 39, 4 Gänge 46 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Iberico Eichelschwein in dünnen Scheiben mariniert
Feigen & Ofenmelone, Kressesalat & Passionsfruchtvinaigrette

oder/und

Burrata – Filata Käse mit Sahne gefüllt
Linsen mit bunten Kirschtomaten, Granatapfel, Chili & Cashewkerne

Kabeljaufilet mit gebratenem Oktopus

oder

Whisky Beef Flank
Sous vide gegartes Flank Stück mit Kräutern gebraten

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Spinatrisotto, Tropeazwiebeln & karamellisierter Radicchio mit Balsamico
...als vegetarischer Hauptgang mit schwarzem Trüffel & gebratenen Pfifferlingen

Weißes Schokoladen-Brombeermousse mit Kakaosorbet
& frisch gebackenen Madeleines mit Zimt

oder

Käse mit Feigensenf & Birne

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

Ab 2 Gängen weiß & rot 10 € - jeder weitere 5 €

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
serviert für insgesamt 33 €

Vorspeise

Melonen - Gazpacho | Schinken Grissini | Brunnenkresse

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Crème Brûlée Mango | Himbeeren | gebackener Kokos

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

Mittags Menü

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 24 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Melonen - Gazpacho | Schinken Grissini | Brunnenkresse

Hauptgang

Spinatrisotto, Tropeazwiebeln & karamellisierter Radicchio mit Balsamico
...als vegetarischer Hauptgang mit schwarzem Trüffel & gebratenen Pfifferlingen

...oder mit gebratenem Kabeljaufilet

...oder mit butterzarter Schulterscheibe vom Rind

Dessert

Crème Brûlée Mango | Himbeeren | gebackener Kokos

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

Gibt's immer bei uns...

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

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.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei den langjährigen Gästen für Ihre Treue bedanken und die neu dazu gewonnenen ebenso aufs Herzlichste bei uns begrüßen.

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.

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

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Bitte beachten Sie auch unser take away Angebot und Mittags die erweiterte Auswahl im Conti Treff.

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



Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Cosmo Spritz

“Cosmo Balis” Cranberry | Prosecco | Rosmarin

Glas 0,2 l 6 €

Riesling Sekt

Weingut Klumpp - BIO, BADEN

Glas 0,1 l 6.5 €

Flasche 38 €

Der Klumpp Riesling Sekt Brut besitzt einen feinen, eleganten Duft, der an Pfirsich und Aprikose erinnert. Er wirkt fruchtig-schlank mit einem charmanten Prickeln am Gaumen. Das bringt die Fruchtaromatik beim Klumpp Riesling Sekt Brut nach vorn. Die schlanke, aber präsenste Perlage zeigt sich beim Klumpp Riesling Sekt Brut schön ausbalanciert mit Länge und im Einklang mit dem Gesamteindruck.

Weiß

2018 Flint Cuvée

Jürgen Hofmann, Franken

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 27 €

Diese trockene Weissweincuvée von Jürgen Hofmann ist ein perfekter Sommerwein. Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, und Bacchus sind die Rebsorten für diesen Weißwein. In der Nase präsentiert der Flint Aromen von grünem Apfel. Am Gaumen zeigen sich beim Flint von Jürgen Hofmann Aromen von Melone und Stachelbeere. Eine angenehme Säure und mineralische Frische runden den Flint von Jürgen Hofmann ab.

Rot

2018 Montepulciano d`Abruzzo

Cantina Zaccagnini, Abruzzen

Glas 0,1 l 4.0 €

Flasche 28 €

Der Montepulciano d`Abruzzo DOC zeigt sich in einem intensiven, strahlenden Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase entfaltet dieser ansprechende Rotwein ein frisches, saftiges und feinwürziges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Süßkirschen und Sauerkirschen sowie feinen Schoko- und Tabaknuancen. Am Gaumen wirkt dieser Rotwein saftig, rund und geschmeidig mit elegantem Körper. Ausbau für vier Monate im großen Holzfass.

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 Vorspeise 5 / Portion 8 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

„Matjes“ 2021 12 €
Apfel, Schalotten, Gurke, Schmand

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salad klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Superfood Salad Bowl klein 7 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Äpfel, Erdbeeren, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

Garnituren zum Salat

... gegrillter **Fisch** des Tages 6 €
... gebratener **Ziegenkäse** 5 €
... gebratenes **Geflügel** & Pilze 6 €
... butterzarter **Oktopus** vom Grill 12 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel 7 €
Gemüse & kleine Grießnockerl

Melonen - Gazpacho 7 €
Schinken Grissini | Brunnenkresse

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 18 €
Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

Hauptgänge serviert mit körnigem Senf, BBQ-Zwiebeln & Gemüsebunt

Flank Steak Beef	29 €
Salsiccia – italienische Wurst mit Fenchel	16 €
Butterzarter Oktopus	27 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
<small>Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze</small>	

Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	15 €
<small>in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade</small>	

220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	14 €
<small>Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Zwiebeln, als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei</small>	15 €

... zusätzlich zu diesen Gerichten **ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln** 3 €

Pasta *Garganelli Arrabbiata* mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

& Salsiccia	11 €
<small>oder</small>	
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
<small>oder</small>	
& mit gegrillten Riesengarnelen	14 €
...oder mit allen 3 als DELUXE	17 €

Dessert Deluxe

Weißes Schokoladen-Brombeermousse mit Kakaosorbet	9 €
<small>& frisch gebackenen Madeleines mit Zimt</small>	

Dessert klein & fein

Crème Brûlée Mango Himbeeren gebackener Kokos	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

des Tages	Kugel à 3 €
------------------	-------------

Tagesgerichte

Montag, 19.7. bis Freitag, 23.7.2021

Gericht I	9 €
Gericht II	12 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Rote Paprika mit Bulgur Füllung aus dem Ofen **vegetarisch**

II ½ Grillhendl mit Zitrone

Kartoffel-Radieserl-Rucola-Salat

Dienstag

I Käsespätzle mit Röstzwiebeln **vegetarisch**

II Kalbfleischpflanzerl mit einer Pfifferlingsoße

Spinat & Eiernudeln

Mittwoch

I Glasnudelsalat mit viel Gemüse & Koriander **vegetarisch**

II Yakitorispieße von der Hendlkeule mit Sojajus

Glasierter Weißkohl/Karotte/Sprossen & Reis

Donnerstag

I Orrecchiette Arrabbiata **vegetarisch**

II Bayerisches Lamm mit einer Olivenjus

Ratatouille & Ofenkartoffeln

Freitag

I Leberkäs mit Spiegelei

II Fisch der Woche, Gemüse & Beilage als **vegetarische Alternative mit Salat**

Wir achten auf eine möglichst fettreduzierte Zubereitung. Wir verwenden nur ganz wenig Knoblauch.

Eintöpfe/Suppen werden vegetarisch zubereitet Für evtl. Änderungen bitten wir um Verständnis!

...Transparenz ist uns ein Anliegen! Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den Speisen und Getränken enthaltene Zutaten. Sprechen Sie uns einfach an. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass ALLE unsere selbst zubereiteten Suppen, verwendete Fonds, Soßen, Spurenelemente von Sellerie, Schalenfrüchten, Senf, Pilzen & Tomatenpüree aufweisen.