

Nature Taste Menü

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 39, 4 Gänge 46 €

Marinierter Saibling, Köppelmühle / Markt Schwaben
Fenchel Orangesalat, Kaviar, Schmand & Schüttelbrot

oder/und

Büffelmozzarella & Kürbis
Püree & geschmort, Kerndl & Öl, Salanova Salat

Filet vom Thunfisch mit Sesamöl & Limette

oder

Hirsch vom Jäger Lerch/Sudelfeld
Rosa gebratenes Medaillon, Granatapfelpreiselbeeren

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Herbstgemüsebunt & Kartoffelpüree mit Wasabi

...als vegetarischer Hauptgang mit knuspriger Maultasche vom Räuchertofu & Sprossen

Kürbis Brownie
Walnusseis und französische Saisonfeigen

oder

Käse mit Rosmarin-Kirsch-Schalotten-Chutney

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

Passierte Kürbissuppe mit Vanille | Endiviensalat & Mandarine

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Tarte Tatin | Vanille Espuma mit Kürbiskernöl

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

*M*ittags *M*enü

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 25 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Passierte Kürbissuppe mit Sesam/Vanille | Endiviensalat & Mandarine

Hauptgang

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Bohnenkerne & Kartoffelpüree mit Wasabi

...als vegetarischer Hauptgang mit einer Räuchertofu Frühlingsrolle & Sprossen

... Filetspitzen vom Rind

...Filet vom Wolfsbarsch mit Kräutern auf der Haut gebraten

Dessert

Tarte Tatin | Vanille Espuma mit Kürbiskernöl

**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



www.conti-restaurant.de

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Kir

Cassis | Weißwein

Glas 0,2 l | 5.5 €

als **Kir Royal** mit Ferrari Spumante Aufgegossen

8 €

2016 Cuvee Brut

Weingut Hans Wirsching - Franken

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 29 €

Ein besonderer Jahrgangs-Cuvée Sekt aus Franken, eine Cuvée aus dem klassisch fränkischen Silvaner und dem aromatischen Kerner. Der nährstoffreiche Gipskeuperboden der Iphöfer Lagen verleiht dem Sekt einen kräftigen mineralischen Charakter. Geschmacklich präsentiert sich die elegante, gereifte Säure mit einer feinen Perlage.

Weiß

2018 Vermentino "Pagliatura"

Fattoria di Magliano -BIO-

Glas 0,1 l 4.6 €

Flasche 30 €

FrISChe Noten von Blüten, weißem Pfirsich, Zitrus sowie feinen Wiesenkräutern. Am Gaumen wiederum frisch und wunderbar engmaschig, strukturiert. Die Fattoria di Magliano ist eine äußerst erfolgreiche Kellerei, die Ende der 90er Jahre gegründet wurde. Sie befindet sich im Süden der Maremma, mitten in einer von Landwirtschaft geprägten Zone.

Rot

2017 Spätburgunder Tradition

Rudolf Fürst FRANKEN

Glas 0,1 l 5.9 €

Flasche 39 €

Der Spätburgunder Tradition von Paul Fürst zeigt eine fruchtbetonte und schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Schlehe, Unterholz, etwas Rauchfleisch, Nelken, Rosen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, viel Saft, sehr samtig, schöne Frucht, feinwürzig, elegant, vielschichtig und lange anhaltend.

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

Passierte Kürbissuppe mit Vanille 7 €
Endiviensalat & Mandarine

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

Hauptgänge serviert mit körnigem Senf, BBQ-Zwiebeln & Gemüsebunt, Kartoffel

Rückensteak vom irischen Weiderind	29 €
Salsiccia – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel	16 €
Butterzarter Oktopus vom Grill	29 €

Beef & Burger

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

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

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

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

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

& Salsiccia	11 €
oder	
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
oder	
& mit gegrillten Riesengarnelen	15 €
...oder mit allen 3 als DELUXE	17 €

Dessert Deluxe

Kürbis Brownie	9 €
Walnusseis und französische Saisonfeigen	

Dessert klein & fein

Tarte Tatin Vanille Espuma mit Kürbiskernöl	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

des Tages	Kugel a 3 €
------------------	-------------

Tagesgerichte

Montag, 11.10. bis Freitag, 15.10.2021

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Erbseneintopf **vegetarisch ...oder mit Würstl**

II Kassler Rücken mit Rotwein & Senf

Sauerkraut & Schupfnudeln

Dienstag

I Fetakäse mit Kräuterbrösel aus dem Ofen **vegetarisch**

II Cordon Bleu vom Geflügel mit Zitrone

Wedges Kartoffeln & griechischer Salat

Mittwoch

I Austernpilze vom Grill & Soße extra **vegetarisch**

II Knusprige Spanferkelschulter mit Weißbiersoße

Weißkohlgemüse „Bayerisch Kraut“ & Kartoffelknödel

Donnerstag

I Sesam-Karotten-Kartoffelpuffer mit Currydip **vegetarisch**

II Feines Ragout vom Rind mit Rotwein

Lauch-Kohlrabi Gemüse & Reis

Freitag

I Spaghetti Bolognese 100% Beef

oder mit Basilikum Pesto & Kirschtomaten **vegetarisch**

II Fisch der Woche, Gemüse & Beilage

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.