

Nature Taste Menü

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 42, 4 Gänge 49 €

Roh marinierter Thunfisch & Jakobsmuscheln
Mango-Wurzelwerk mit Limette, Soja-Chilimarinade & Koriander

oder/und

Allerlei Beeten aus dem Ofen & Fetacrumble
Walnüsse, Kichererbsen Creme & Trevisano mit altem Balsamico

Filet von Dorade Royal, Seeteufel & Garnele mit dunkler Fischsoße

oder

Smoked Whiskey Beef Flank Steak
BBQ Zwiebeln

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Herbstgemüsebunt & Kartoffel-Lauchpüree

...als vegetarischer Hauptgang mit geschmortem Kürbis & schwarze Trüffel aus Italien

Creme Brûlée, französische Saison Feigen & gebrannte Cantuccini Eispraline

oder

Käse mit Trauben & Chutney

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

Ab 2 Gängen weiß & rot 12 € - jeder weitere 6 €

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

serviert für insgesamt 33 €.

Vorspeise

Passierte Kürbissuppe mit Ingwer | Apfel-Selleriesalat & Walnüsse

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Zitronen Ricotta Schnitte | Kaki im Vanille Sud

Gibt`s immer bei uns... 24 €

Wiener Schnitzel vom **Hirschrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

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 Ingwer | Apfel-Selleriesalat & Walnüsse

Hauptgang

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Herbstgemüsebunt & Kartoffel-Lauchpüree

...als vegetarischer Hauptgang mit geschmortem Kürbis & gebratenen Pilzen

... Sauerbraten vom Hirsch / Jäger Lerch

...Filet vom Steinbeißer mit Zitronenöl

Dessert

Zitronen Ricotta Schnitte | Kaki im Vanille Sud

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

Gibt`s immer bei uns....

Wiener Schnitzel vom **Hirschrücken** 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 €

Cava Brut "Nu allongé", *Masia Puigmoltó, Penedès*

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 27 €

Der "Nu allongé" aus den traditionellen Reben Xarello, Macabeo und Parellada hat eine pikante Nase mit Aromen von knackigen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen flirrt er dank eines feinen Mousseux sehr lebendig und klingt mit bestechender Brillanz aus. Ein glanzvoller Auftakt für große Anlässe.

Weiß

2018 Vermentino "Pagliatura"

Fattoria di Magliano -BIO- Maremma

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

2014 Moueix (Merlot, Cabernet Franc)

Jean-Pierre Moueix Bordeaux

Glas 0,1 l 4.7 €

Flasche 32 €

Mit dem Jean Pierre Moueix präsentiert uns das Weingut Jean Pierre Moueix einen gelungenen Rotwein mit Herkunftsbezeichnung Bordeaux, der aus den Weintrauben Merlot und Cabernet Franc hergestellt wird. Rubinrot mit intensivem, komplexem Duft von Kirschen, Erdbeeren und hellem Tabak. Der Geschmack ist kraftvoll und einladend mit weichen, seidigen Tanninen.

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

Büffelmozzarella Vorspeise 10 € / groß 14 €
geschmorter Kürbis, Rucola & Tomaten

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

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

Superfood Salad Bowl klein 8 € / 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 & Einlage

Passierte Kürbissuppe mit Ingwer 7 €
Apfel-Sellerie Salat & Walnüsse

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

Smoked Whiskey Beef Flank Steak	32 €
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

Creme Brûlée & französische Saison Feigen	9 €
gebrannte Cantuccini Eispraline	

Dessert klein & fein

Zitronen Ricotta Schnitte Kaki im Vanille Sud	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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

Tagesgerichte

Montag, 18.10. bis Freitag, 22.10.2021

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Linseneintopf vegetarisch ...oder mit gebratenen Schinkenwürfeln

II Geflügelspieß mit Mangosoße & rosa Beeren

Paprikagemüse & Risone Nudeln

Dienstag

I Käsespätzle mit Röstzwiebeln **vegetarisch**

II Poltinger Wildschweingulasch mit Kakao

Blaukraut & Spätzle natur

Mittwoch

I Bunte Nudeln & Champignonsoße **vegetarisch**

II Schweineschnitzel Wiener Art mit Zitrone

Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln mit Petersilie extra

Donnerstag

I Zucchini Piccata mit Tomatensoße **vegetarisch**

II Kalbsgeschnetzeltes mit Weißweinsoße

Brokkoli mit Mandeln extra & Reis

Freitag

I Hackbraten mit Pfefferrahmsoße **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.