

Nature Taste Menü

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

„Heimativorspeise“

Gänseleberterrinen vom Perlbachgeflügel & Höhenrainer Kaninchenfilet
Linsensalat mit Äpfeln, Meerrettich & Endivien-Feldsalat

oder ...als 3 Gang / **und** ...als 4 Gang

„Wurzellachs“

gebackene Schwarzwurzeln mit Kürbisremoulade
Graved Lachs & Endivien-Feldsalat

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir

Rosenkohlblätter, Ingwerpastinaken & Rote Beete Gnocchi

... als vegetarischer Hauptgang Trüffel-Cannelloni mit einer Grünkohlfüllung

... rosa gebratenes Medaillon vom heimischen Wild / Jäger Lerch, Pfefferheidelbeeren

... Filet vom Nordseeteufel mit Miesmuscheln im Sud

Schokoladentrüffel mit Papaya & Kapstachelbeeren

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 Brokkolisuppe | geröstete Maronen & Linsensalat

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Ricotta-Vanilleschnitte | Quitten & Sud

Gibt's immer bei uns...

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

24 €

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

Mittags Menü

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 25 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Passierte Brokkolisuppe | geröstete Maronen & Linsensalat

Hauptgang

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir
Rosenkohlblätter, Ingwerpastinaken & Rote Beete Gnocchi
... als vegetarischer Hauptgang Trüffel-Cannelloni mit einer Grünkohlfüllung
... butterzartes Wildragout / Jäger Lerch, Pfefferheidelbeeren
... Filet vom Steinbeißer mit Miesmuscheln im Sud

Dessert

Ricotta-Vanilleschnitte | Quitten & 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 **Kalbsrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

Pasta mit **schwarzem Trüffel aus Italien**
gebratene Pilze

18 €

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

Mango Kokos Spritz

Mango | Kokos | Vodka | Prosecco Glas 0,2 l

6 €

Ferrari Maximum Brut Rosé Glas 0,1 l

8 €

Weingut Ferrari, Trentin

Flasche 54 €

Der Mythos Ferrari beginnt mit einem Mann, **Giulio Ferrari**, und seinem Traum, im Trentin einen Wein zu schaffen, der es mit den besten französischen Champagnern aufnehmen kann.

Weiß

2019 Flint Cuvée (Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, Bacchus)

J. Hofmann FRANKEN

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 27 €

Jürgen Hofmann zeigt seine absolute Spitzenklasse im Wein-Handwerk – der Weg vom Weinberg in den Keller und dann auf die Flasche erfährt absolut keinen Qualitätsverlust.

Die typischen fränkischen Sorten Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus sind das Grundgerüst für diesen spritzigen, lebendigen und frischen Wein, der Ihnen unglaubliche Freude bereiten wird.

Rot

2018 Montepulciano D'Abruzzo

Zaccagnini ABRUZZO

Glas 0,1 l 4. €

Flasche 32 €

Die Trauben für den Cantina Zaccagnini dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo wurden in mehreren Durchgängen per Hand im optimalen Reifezustand gelesen und schonend verarbeitet.

4 Monate reifte der Wein in Eichenholzfässern. Im Glas angekommen, begeistert er mit einem intensiven, rubinroten Farbton mit funkelnden, violetten Reflexen. Ein intensiver Duft nach Kirsche, roten Waldbeeren, roten Blüten ist charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte.

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

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 5 / Portion 8 €

Flammkuchen

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

9 €

„Wurzellachs“

gebackene Schwarzwurzeln mit Kürbisremoulade
Graved Lachs & Endivien-Feldsalat

16 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salad

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 14 €

Superfood Salad Bowl

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Äpfel, Hülsenfrüchte,
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

klein 8 € / groß 14 €

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

Gemüse & Einlage

7 €

Passierte Brokkolisuppe

geröstete Maronen & Linsensalat

7 €

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

Hauptgänge

mit Rosenkohlblättern, Ingwerpastinaken & Rote Beete Gnocchi

Filet von der heimischen Färse / Jungrind	29 €
Salsiccia – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel Butterzarter Oktopus vom Grill	16 € 29 €

Beef & Burger

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

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

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

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

Pasta

Garganelli Arrabbiata mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

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

Dessert Deluxe

Schokoladentrüffel Papaya & Kapstachelbeeren	9 €
--	-----

Dessert klein & fein

Ricotta-Vanilleschnitte Quitten & Sud	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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

Tagesgerichte

Montag, 22.11. bis Freitag, 26.11.2021

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Gebratener Ricotta-Nudelstrudel Kürbiskompott **vegetarisch**

II Münchener Schweineschnitzel Meerrettich Panade & Zitrone

Rote Beete Gemüse & Kartoffeln

Dienstag

I Echter Winter Erbseneintopf mit Wurzelwerk **vegetarisch** / oder + Schinken

II Ungarischer Rindergulasch

Weißkohlgemüse mit einer Spitze Kümmel & Spätzle

Mittwoch

I Tofu – mariniert & gebraten **vegetarisch**

II Tempura Hühnchen mit Meister Sirots Chilisoße

Brokkoli – Sprossen – Zwiebeln – Karotten – Wok Gemüse & Reis

Donnerstag

I Gefüllte Paprika mit Bulgur **vegetarisch**

II Piccata von der Putenbrust Tomatensoße

Blattspinat & Risone Reismudeln

Freitag

I Fränkische Bratwürste mit Zwiebelsenf

II Zanderfilet

Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree

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.