

Nature Taste Menü

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 44 €, 4 Gänge 49 €
4 Gänge inkl. Aperitif, Weiß- und Rotwein, Digestif 69 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Calamari & Butterfisch

gegrillt & Carpaccio, Fenchel & Pak Choi

*

„Avocado“

gebacken & Püree, abgezogene Spitzpaprika

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir

Gemüsebunt & Topinambur Püree, Ofenkartoffel

... als vegetarischer Hauptgang mit gebratenem Winterspargel & Shitake

... 2erlei von der Gams/Jäger Lerch Audorf/Sudelfeld

... Filet vom Schwertfisch mit Gremolata-Garnelen

Creme Brûlée Rosmarin, Mango-Ananas Kompott Pina Colada

*

Käse mit Trauben & Chutney

3 für 33

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

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch | Ofenkürbis

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Kakao-Kürbis-Kücherl mit Cranberry-Sorbet

Gibt's immer bei uns...

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

24 €

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

*M*ittags *M*enü

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 26 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch | Ofenkürbis

Hauptgang

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir

Fregola Sarda „Ratatouille“

... als vegetarischer Hauptgang mit Ricotta Ravioli „Gremolata“

... geschmorte Gams vom Jäger Lerch, Audorf / Sudelfeld

... Coq au vin von der Maispoularde

... gebratenes Kabeljaufilet mit Zitrone

Dessert

Kakao-Kürbis-Kücherl mit Cranberry-Sorbet

**Weitere vegetarische/vegane 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 €

Feine Pasta mit **schwarzem Trüffel aus Italien**
gebratene Pilze & Artischocken

19 €

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/vegane Varianten?
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

Cranberry Rosmarin Spritz

Balis Cosmo Limonade | Prosecco | Rosmarin

Glas 0,2 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut Rosé

Weingut Ferrari, Trentin

Glas 0,1 l 8 €

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

2020 Merlot Blanc de Noir trocken -

Weingut Gehrig, PFALZ

Glas 0,1 l 4 €

Flasche 29 €

Durch den besonderen Ausbau präsentiert sich dieser Wein aus roten Trauben wie ein "Weißwein" und schmeckt kühl getrunken erfrischend und klar. Die Nase wird mit einem exotischen Potpourri an Aromen umschmeichelt, in dem Litschi, Grenadine und auch einige florale Nuancen zu entdecken sind. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig, saftig und auch anhaltend frisch durch ein tolles Süße/Säure-Spiel auf sehr trockenem Niveau. Eine echte Besonderheit!

Rot

2019 Spätburgunder

Rudolf Fürst FRANKEN

Glas 0,1 l 5.9 €

Flasche 39 €

Spätburgunder wird seit Jahrhunderten in den heißen Buntsandsteinböden des Centgrafenberg und des Schlossbergs angebaut. Das milde Klima im Talkessel Miltenberg, geschützt im Maintal zwischen Odenwald und Spessart, schafft ideale Bedingungen für die Burgunderrebe. Das gute Klima sorgt für die Reife und der Boden gewährleistet die Struktur der Rotweine aus dem Weingut Fürst. Der Spätburgunder Tradition zeigt im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Am Gaumen wirkt er samtig. Er besitzt einen fruchtbetonten Charakter mit klarem Burgunderduft.

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

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, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener **Ziegenkäse**

6 €

... gebratenes **Geflügel** & Pilze

6 €

... butterzarter **Oktopus** vom Grill

12 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel

7 €

Gemüse & Einlage

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch | Ofenkürbis

7 €

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €

Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

Hauptgänge Gemüsebunt & Topinambur Püree, Ofenkartoffel

Rückensteak vom irischen Weiderind mit Pfefferschrot	29 €
Salsiccia – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel	18 €
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	12 €
oder	
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	12 €
oder	
& mit gegrillten Riesengarnelen	16 €
...oder mit allen 3 als DELUXE	18 €

Dessert Deluxe

Creme Brûlée Rosmarin	9 €
Mango-Ananas Kompott Pina Colada	

Dessert klein & fein

Kakao-Kürbis-Kücherl mit Cranberry-Sorbet	7 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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

Tagesgerichte

Montag, 10.01. bis Freitag, 14.01.2022

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Gemüse immer zu beiden Gerichten

Montag

I Schwarzwurzel Eintopf mit Kokosmilch **vegetarisch** & Würstl extra

II Bayerischer Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Weinbrandsoße

Wirsinggemüse & Kartoffelpüree mit Bröselschmelze

Dienstag

I Käsespätzle mit Röstzwiebeln **vegetarisch**

II Wildragout mit Rotweinsoße & Preiselbeeren

Blaukraut & Spätzle

Mittwoch

I Falafel mit Curry Dip **vegetarisch**

II Geschnetzeltes Stroganoff mit Essiggurken, Senf & Rote Beete Streifen

Gebratene Champignons/Austernpilze und Zucchinireis

Donnerstag

I Ricotta Ravioli mit Parmesan **vegetarisch**

II Rinderbraten mit Meerrettichsoße

Spinat & Polentanocken

Freitag

I Spaghetti Bolognese 100 % Beef

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.