

Ab 17 Uhr servieren wir ...

Nature Taste Menü

... von Acker, Land & Fluss

Unser Menü im Mai von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht genussreiche Stunden im Conti. Unser Credo ist es, nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte zu bleiben und diese gekonnt in den Fokus zu rücken.

4 Gänge 54 € inkl. Gruß aus der Küche
74 € inklusive Weinbegleitung 4 Positionen

Zum Aperitif reichen wir ...

2erlei Brot, Olivenöl & Spargelfrischkäse

Crémant de Bourgogne "Rosé", Paul Delane AC Brut

Vorspeise

Matjes vom Zanderfilet

Schwarzwurst, grüner Apfel, Schlottenvinaigrette & Dijonsenfcreme

2020 Riesling Alte Reben, Reh, Mosel

Zwischengang

San Marzano Tomaten Tatar & grüner Spargel

Büffelmozzarella in einer Focaccia Kruste

2020 Grauer Burgunder trocken, Achkarrer Schlossberg, Baden

Hauptgang

Supreme vom Perlhuhn mit Salbei, geröstetem Parmesan & Parmaschinken

Risotto von & mit weißem Spargel

2018 Lugana Riserva, Serce, Feliciano, Lombardei

Dessert

Glasierter Rhabarber, Erdbeeren & Creme Brulee "Amarettini"

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.

Von 11-17 Uhr serviert

*M*ittags *M*enü

2 Gang 29 €, 3 Gang 35 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeisen

Passierte Spargelsuppe

Shiso Blätter mit Champignonduxelles

oder

Gegrillte Wildfang Garnelen mit Vanille

frischer Kimchi mit Ingwer & Birne

Hauptgang

... als vegetarischer Hauptgang

Gefüllte Ricotta Zucchini Blüten mit Tomatenkompott

oder

weibliche Barbarie Enten Brust mit Pfeffer-Heidelbeersöße

oder

Filet vom weißen Thunfisch mit Limette & Sesam

Zu allen Hauptgerichten servieren wir ein Spragelrisotto grün & weiß

Dessert klein & fein

Pistazientiramisu

Kirsch-Feigensoße

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Erdbeer Spritz 8

Mark | Prosecco | Minze

Glas 0,2 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut Rosé 8

Weingut Ferrari, Trentin

Glas 0,1 l 9 €

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 Cuvée8 (Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, Bacchus)

J. Hofmann Franken

Glas 0,1 l 4.5 €

Flasche 30 €

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. Das Weingut Jürgen Hofmann in Röttingen im Taubertal gilt mittlerweile als eines der Besten in Franken. Er produziert in seiner besten Lage Röttinger Feuerstein elegante Weine mit viel Tiefe und Schmelz

Rot – Etwas besonderes

Pinot Nero Riserva 'Monticol' 20198

Weingut Terlan, Südtirol

Glas 0,1 l 9.5 €

Der Crus Montigl, wo sich die Weinberge befinden, die dem Pinot Noir Leben einhauchen, liegt an den Hängen des Monte Zoccolo, oberhalb der Schleuse Terlan und der Burgruine Casanova. Dank der Lage im Südwesten ist das direkte Sonnenlicht intensiver, die Alpen schützen vor kalten Winden aus dem Norden, aus dem Süden hat das Gebiet einen mediterranen Einfluss, dies verursacht einen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, was eine elegante Reifung der Trauben begünstigt. Stiller Rotwein, komplex, elegant und anhaltend, gestreichelt von der Reifung in Holz

Conti Classics

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

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gegrillte Wildfang Garnelen mit Vanille 14 €
frischer Kimchi mit Ingwer & Birne

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

Superfood Salad Bowl klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte,
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

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 7 €
Gemüse & Einlage

Passierte Spargelsuppe 8 €
Shiso Blätter mit Champignonduxelles

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten

Beef & Burger

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 €

Hauptgang Classics Spargel Saison in Bayern

Portion Spargel Natur Rapsölhollandaise & Kartoffeln	25 €
Portion Spargel mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Rapsölhollandaise	33 €
Portion Spargel & Wildfanggarnelen mit Vanille Rapsölhollandaise	33 €
Portion Spargel & 2erlei Schinken , Parma & unser Kassler Rücken Rapsölhollandaise	29 €

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

Glasierter Rhabarber & Erdbeeren Creme Brulee "Amarettini"	9 €
--	-----

Dessert klein & fein

Pistazientiramisu Kirsch-Feigensoße	8 €
---	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet des Tages

Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 09.05. bis Freitag, 13.05.2022

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Schwammerlravioli **vegetarisch** oder Bacon

II Mariniertes Rückensteak vom bayerischen Schwein

Bohngemüse & Kartoffelgratin

Dienstag

I Kichererbsencurry mit Kokosmilch **vegetarisch**

II Knusprige Ente - ausgelöst mit Orangensoße

Wok Gemüse von Brokkoli, Sprossen & Karotten, Basmatireis

Mittwoch

I Melonensalat mit Romana, Babymozzarella & Kirschtomaten **vegetarisch**

II Weißweinragout mit rosa Pfefferbeeren

Leibziger Allerlei & Eiernudeln

Donnerstag

I Ofenzucchini mit Feta **vegetarisch**

II Ausgelöste Stelze vom Poltinger Lamm im Ofen geschmort

Ratatouille & sardische Reismudeln

Freitag

I Fleischpflanzerl mit Spiegelei

II Fischragout „Bouillabaisse“

Gemüse & Kartoffeln

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.