

Ab 17 Uhr servieren wir ...

Nature Taste Menü

... von Acker, Land & Fluss

Unser Menü im Juni, von Küchenchef Jürgen Weingarten, verspricht genussreiche Stunden im Restaurant 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 & Dijonsenf Creme

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

Filet vom irischen Weiderind

mit Salbei, geröstetem Parmesan & Parmaschinken

Risotto von & mit weißem Spargel

2018 Lugana Riserva, Serce, Feliciano, Lombardei

Dessert

Glasierter Rhabarber, Erdbeeren & Creme Brulee "Amarettini"

Menügerichte einzeln, Veganes, irgendwas nicht gefunden?
... sprechen Sie uns gerne an!

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 11-21 Uhr serviert

Klein & fein Menü

2 Gang 29 €, 3 Gang 35 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeisen

Gazpacho

spanische Gemüsesuppe mit Pimentos de Padron

oder

Gebackene Kichererbsen-Falafel mit Koriander

Aprikose, Pfirsich, Pflaume, bunte Tomaten mit gutem Balsamico

Hauptgang

... als vegetarischer Hauptgang

Gebackenes Sellerie Cordon Bleu mit Brie de Meaux & Preiselbeeren

oder

Das beste Stück der Keule vom Poltinger Reh & Preiselbeeren

oder

Filet von Dorade Royal & roter Meerbarbe, Karottenjus

Zu allen Hauptgerichten servieren wir
Tropea Zwiebeln, Lauchgemüse mit Vanille & gebratene Kartoffeln

Dessert klein & fein

Cheesecaketörtchen, frische **Kirschen** & Karamellsoße

Menügerichte einzeln, Veganes, irgendwas nicht gefunden?
... sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Bellini 8

Weißes Pfirsich Mark | Prosecco

Glas 0,2 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut 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

2020 Merlot blanc de Noir

Weingut Gehrig Pfalz

Glas 0,1 l 5 €

Flasche 33 €

Ein exotisches Bukett aus Noten von Litschi, Grenadine und auch einige florale Nuancen zu entdecken sind. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein fruchtig, saftig und anhaltend frisch durch ein tolles Süße/Säure-Spiel auf sehr trockenem Niveau. Eine echte Besonderheit!

Rose

2018 Lugana Riserva, Serce

Weingut Feliciano Lombardei

Glas 0,1 l 6 €

Die Weine des kleinen Anbaugebiets Lugana und der Winzer Massimo Sbruzzi sind wegen ihrer Extraklasse zu einer kleinen Berühmtheit geworden. Aber Massimo hat auch ein Herz für noch kleinere Regionen: "San Martino della Battaglia" umfasst gerade mal fünf Dörfer am südlichen Ufer des Gardasees – bekannt ist einzig Sirmione wegen seiner ungewöhnlichen Halbinsel-Lage. Und just in dieser Zwergen-DOP mit 14 Hektar Rebfläche (Denominazione d'Origine Protetta – geschützte Herkunftsregion) produziert er seinen hinreißenden Wein.

Conti Classics

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, 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

Gazpacho 8 €
Pimentos de Padron

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

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

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten 25 €
Gemüsebunt & Kartoffeln, Preiselbeeren

Beef & Burger

Steak Deluxe 35 €
Filet vom irischen Weiderind mit gegrilltem Gemüse

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 €

Dessert Deluxe

Glasierter Rhabarber & Erdbeeren 9 €
Creme Brulee "Amarettini"

Dessert klein & fein

Cheesecaketörtchen 8 €
frische Kirschen & Karamelloße

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet
des Tages

Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 20.06. bis Freitag, 24.06.2022

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 Gefüllte Paprika vegetarisch

II Zwiebelschmorbraten mit körnigem Senf

Rahmspinat & Röstkartoffeln

Dienstag

I Frühlingsrollen & Samosas mit frischer Ananas-Chilisoße **vegetarisch**

II Curry vom butterzarten Poltinger Lamm

Wurzelwerkstreifen mit Sojasprossen & Basmatireis

Mittwoch

I Zucchini piccata mit Parmesan Eihülle gebraten **vegetarisch**

II Höhenrainer Kaninchenkeule im Tomatensugo geschmort

Kartoffelpüree mit Oliven & Tomatensalat

Donnerstag

I Rigatoni Arrabbiata mit Pecorino **vegetarisch**

II Knuspriger BBQ Schweinebraten mit Honig-Bacon-Soße

Kartoffelknödel & Krautsalat

Freitag

I Chili Con Carne 100 % Beef

II Fisch der Woche

Buntes Bohnengemüse & Reis

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.

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.

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. Eine genaue Allergenliste erfragen Sie beim Service.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Conti Restaurant Team



www.conti-restaurant.de