

Ab 17 Uhr servieren wir ...

Nature Taste Menü

Unser Menü im August, 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.

3 Gänge 42 € / 4 Gänge 54 € inkl. Gruß aus der Küche
Weinbegleitung 3 Positionen 18 € / 4 Positionen 22 €

Zum Aperitif reichen wir...

2erlei Brot, Olivenöl & Melonengazpacho

FERRARI Maximum Brut DOC - Spumante Metodo Classico, Trentino

Vorspeise

Pfifferlingsalat mit Höhenrainer Kaninchen

Bohnen & Schnittlauchsoße

2020 Grauer Burgunder trocken, Achkarrer Schlossberg, Achkarren

Zwischengang

Oktopus mit schwarzen Nudeln, Selleriestaupe, Safran & Vanille

*2020 Magali Signature (Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Grenache)
Saint André de Figulère PROVENCE*

Hauptgang

2erlei vom Kalb butterzarte Nuss & rosa Tafelspitz

oder

Filet vom Seeteufel mit Pancetta & Salbei gebraten

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ringelbeete, Petersilienwurzel & Spitzkohl

*2019 Montepulciano D'Abruzzo
Zaccagnini ABRUZZO*

Dessert

Knuspriges Schokoladenfondant mit Sorbet & Beeren

oder

3erlei Käse mit Trauben

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 11-15 Uhr serviert

Klein & fein Menü

2 Gang 29 €, 3 Gang 35 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeisen

Melonengazpacho

Feta, Minze & Walnüsse

oder

Pfifferlingsalat mit Höhenrainer Kaninchen

Bohnen & Schnittlauchsoße

Hauptgang

... als vegetarischer Hauptgang

Vegane Ravioli mit Ofengemüse & Artischocken

oder

Kalbsnuss butterzart mit Madeira geschmort

oder

Filet vom Seeteufel mit Pancetta & Salbei

Zu allen Hauptgerichten servieren wir
Ringelbeete, Petersilienwurzel & Spitzkohl

Dessert klein & fein

Gebackene **Ananasbeignets** mit Kokos Eis

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

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Mango Spritz 8

Prosecco | Minze | Mango

Glas 0,2 l 7 €

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!

Rot

2019 Montepulciano D'Abruzzo

Zaccagnini ABRUZZO

Glas 0,1 l 5.20 €

Flasche 35 €

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.

Am Gaumen spricht der Cantina Zaccagnini dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo eine klare Sprache: fruchtige Komponenten mit vollem und robustem Körper sorgen für ein gutes Gleichgewicht zwischen den Tanninen und dem beim Ausbau eingesetzten Holz. Diese Harmonie und Dichte ist begeisternd!

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 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon 7 €
Gemüse & Einlage

Melonengazpacho 8 €
Feta, Minze & Walnüsse

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** 19 €

Wiener Schnitzel

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

Beef & Burger

Steak / Filet von der heimischen Färse / Jungrind 35 €
Gemüsebunt & BBQ-Zwiebeln

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

Knuspriges Schokoladenfondant 9 €
mit Sorbet & Beeren

Dessert klein & fein

Gebackene Ananasbeignets mit Kokos Eis 8 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet

des Tages Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 01.08. bis Freitag, 05.08.2022

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 Vegane Pfifferling Ravioli mit einer Schnittlauchsoße **vegan**

II Pollo tonnato Putenbrust in einer Thunfischsoße mit Kapern (kalt)

Kohlrabi Gemüse & Süßkartoffeln aus dem Ofen

Dienstag

I Linseneintopf mit Balsamico vegetarisch oder mit Würstl

II Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße

Bohnen & Röstkartoffeln

Mittwoch

I Garganelli Nudeln mit Basilikum - Tomatenkompott **vegetarisch**

II Knuspriger Braten vom bayerischen Schwein über Nacht gebraten

Knödel & Krautsalat

Donnerstag

I Ngas Glasnudelsalat mit Koriander & Erdnüssen extra

II Madras Hühnchen Curry

Brokkoli & gemischter Wildreis

Freitag

I Spaghetti Carbonara mit Parmesansoße & frischen Kräutern **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.

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