

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

Schwammerl aus der Hallertau

2 Gang 30 €, 3 Gang 36 €

Vorspeisen

Passierte Suppe von Pilzen aus der Hallertau

Salat von Rotkrautraspeln mit karamellisierten Walnüssen

oder

Roh marinierte Seeforelle aus Niederbayern

frische Erbsen, Avocado & gebratener Romanasalat

Hauptgang

... als vegetarischer Hauptgang

Gebratene Pilze aus der Hallertau

Mangold, Sommermais & Kartoffel-Steckrübenpüree

oder

Steak von der irischen Rinderhüfte mit grünem Pfeffer

oder

Filet vom Lachs mit Ziegenfrischkäse & Granatapfel

Zu den Hauptgerichten servieren wir
Pilze aus der Hallertau, Mangold, Sommermais & Kartoffel-Steckrübenpüree

Dessert klein & fein

Französische Cassis Feigen mit weißem Schokoladen Pistazienmousse

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

Ess-Klasse

Nature Taste Menü

Bis zum 30. September gastiert die Gourmet-Aktion *Ess-Klasse* in Kooperation mit der Abendzeitung wieder im Conti Restaurant.

Zusammen mit Rindchen's Weinkontor haben wir für Sie ein 5-gängiges Menü mit passenden Weinen kreiert, das wir ab 17 Uhr servieren.

5 Gänge **69 €** inkl. Weinbegleitung 5 Positionen

Aperitif

Cava Dibon, Brut Seleccion

Vorspeise kalt

Kalte Kürbis – Kokosmilchsuppe

A la Kimchi... frisch eingelegter Chinakohl mit Paprika, jungem Lauch, Birne & Ingwer

2021 Weissburgunder trocken „Aquae Villae“, Britzingen, Baden

Zwischengang lauwarm

Falafel Kichererbsenbällchen

arabische Gewürze, Chicoree & Blaukrautraspel mit Granatapfel
Limetten-Joghurt

2021 Treixadura Quinta das Tapias branco, Galicien

Zwischengang warm

Paellarisotto & Chorizzo

Safranssud

2021 Rosa Cuvée, Strehn, Burgenland

Hauptgang heiß

2erlei vom Kalb, rosa & geschmort (Tafelspitz & Nuss)

Mangold, Zuckermais & Steckrübenpüree mit Wasabi

2018 Spätburgunder trocken, Neiss, Pfalz

Dessert

Cheesecake

Zwetschgen & Aprikosensorbet

2020 Bacchus Muschelkalk halbtrocken, Höfling, Franken

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

2021 Weissburgunder trocken „Aquae Villae“

Britzingen, Baden

Glas 0,1 l 4.5 €

Eine so imposant ausgestattete Nase von Quitte, Aprikose, Blühwiese und gebrannten Haselnüssen würde man in dieser Preislige nicht vermuten. Am Gaumen bietet der Wein saftige Frucht, mineralische Struktur, mundfüllenden Schmelz und einen aufregenden Nachhall. Kellermeister Bruno Kiefer kreierte hier ein starkes Stück Hochschwarzwald!

Rot

2018 Spätburgunder trocken

Neiss, Pfalz

Glas 0,1 l 5.5 €

Mandeln, Waldbeeren und eine Messerspitze Kakao – wer kann so einer Nase schon Nein sagen? Und am Gaumen ist alles an der richtigen Stelle: die elegante Himbeerfrucht, die zarte Säure, der weiche Ausklang, der Lust auf mehr macht. Top!

Conti Classics

Flammkuchen 11 €
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 9 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages 7 €
... gebratener **Ziegenkäse** 6 €
... gebratenes **Geflügel** & Pilze 7 €

Suppen

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

Passierte Suppe von Pilzen aus der Hallertau 9 €
Salat von Rotkrautraspeln mit karamellisierten Walnüssen

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 14 €
oder
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse 14 €
oder
& mit gegrillten Riesengarnelen 17 €
... oder mit allen 3 als **DELUXE** 19 €

Wiener Schnitzel

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

Beef & Burger

Pfeffersteak vom irischen Weiderind 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

Cheesecake 9 €
Zwetschgen & Aprikosensorbet

Dessert klein & fein

Französische Cassis Feigen 9 €
mit weißem Schokoladen Pistazienmousse

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet
des Tages

Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 19.09. bis Freitag, 23.09.2022

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	11 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

Montag

I Tagliatelle Napoli mit Tomatensoße & Kapern **vegetarisch** oder mit Sardellen

II Poltinger Lamm, butterzart aus dem Ofen mit Zwiebelsoße

Grüne Bohnen & Buttermilchkartoffeln

Dienstag

I Gefüllte Zucchini vegetarisch

II Cordon Bleu von der Poularde mit Zitrone

Vichy-Karotten & Petersilienkartoffeln

Mittwoch

I Serviettenknödel mit Schwammerlragout **vegetarisch**

II Knuspriger Schweinerollbraten mit Biersoße

Karamellisiertes Bayerisch Kraut & Kartoffelknödel

Donnerstag

I Sirots Asianudeln mit Gemüsestreifen, Erdnüssen & Koriander **vegetarisch**

II Pulled 100 % Beef mit Whiskey

Süßkartoffel-Kohlrabi Gröstl

Freitag

I Fleischpflanzerl mit Spiegelei

II Fisch der Woche

Gemüse & 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