

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 32 €, 3 Gang 39 €

Vorspeisen

Passierte Suppe vom ersten Spargel

Mortadella Röllchen mit Wurzelwerk

oder

Shrimpscocktail

Spargel, Salat & Passionsfruchtdip

Hauptgang

Ragout vom ersten Spargel mit Steinchampignons & Basilikum gedämpfter Serviettenknödel

Als **vegetarischer Hauptgang** mit mehr Spargel

oder mit

butterzarter Hirschkeule

aus dem Rotwein-Lorbeer-Wacholdersud

der mit

Filet vom Steinbeißer

mit Zitrone im Ofen gegart

Dessert klein & fein

Tartelette & „Topfen-Obatzda“

mit Trauben & Nüssen

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

Nature Taste Menü

„Flora & Fauna“

Unser Menü im **März & April 2023** von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht leichte Küche. Unser Credo ist es, nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte zu bleiben und diese gekonnt in den Fokus zu rücken.

Ab 17 Uhr serviert, Menü 59 €,

Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit Rindchens Weinkontor 4 Positionen 0,1 24 €

Amuse Bouche

Kräuterschaumsüppchen & Papadam

Cava Nu allongé brut

„Der erste Spargel“

Salat & gebraten mit Apfel & Basilikum

2022 Vinho Verde, DOC, Falco da Raza, Portugal

„Artischocke“

Feine Pasta mit gebratenem Herz und Sud aus den Blättern

2021 Verdejo „Oro de Castilla“, Rueda

*

Roulade vom Kalbsrücken mit Aubergine & Tramezzini

ODER

Filet vom Lachs mit Gremolatamarinade

ODER

Frühlingskräuterrisotto mit schwarzem Trüffel aus Italien

... zu den Hauptgerichten servieren wir

Bimi – junger Brokkoli, Cime di Rappa & weiße Bohnenkerne

*2019 Barbera d'Alba DOC, "Vigna Roreto", Piemont**

*

Weißes Schokoladentöpfchen, Kokosnuss & Cassis Sorbet

ODER

3erlei Käse

& Chutney

Menügerichte einzeln, **Veganes**, irgendwas nicht gefunden?

... sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Apéritif

Mango Spritz 8

Prosecco | Mangomark | Rum | Minze

Glas 0,2 l 7 €

“Nu allongé” Cava brut, Masia Puigmolto, Penedes

Glas 0,1 l 6 €

Flasche 39 €

Der "Nu allongé" aus den traditionellen Reben Xarello, Macabeo und Parellada hat eine pikante Nase mit Aromen von knackigen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen flirrt er dank eines feinen Mousseux sehr lebendig und klingt mit bestechender Brillanz aus. Ein glanzvoller Auftakt für große Anlässe.

Weiss

2021 Verdejo „Oro de Castilla“, Rueda

Glas 0,1 l 5.5 €

Der Genuss beginnt mit Kiwi-, Limetten- und Kräuterduft, dazu ein Hauch Guave. Im Gaumen zeigt sich die ganze Konzentration, Komplexität und das Fruchtspiel der edlen Rebe. Spätestens der sinnliche, unendlich lange Abgang lässt diesen Wein zur Benchmark für die Rueda werden.

Rot

2019 Barbera d'Alba DOC, "Vigna Roreto", Piemont

Glas 0,1 l 7 €

Flasche 45 €

Ein Bild von einem Wein: von rubinroter Farbe, kraftvoll, seidig-würzig und mit ausgeprägten Fruchtaromen. Sein Duft nach schwarzen Kirschen und Kräutern wird unterstrichen von einer Spur Veilchen und Leder, dazu gesellen sich Kakao- und Zimtaromen. Mit seinem vollen Körper, dem geringen Tannin und einer ganz feinen Säureader erfüllt er alle Anforderungen an einen Barbera auf das Schönste.

à la carte bis 17 Uhr

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 €
... Scheiben vom **Roastbeef** & gebratene Pilze 7 €

Suppen

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

Passierte Suppe vom ersten Spargel 9 €
Mortadella Röllchen mit Wurzelwerk

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 €

Beef & Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Zitronenbutter gebraten 26 €
Kartoffeln, Gemüsebunt, Preiselbeeren

Filetscheiben von der heimischen Färse / Jungrind 32 €
mit Kräutern gebraten, grüner Pfeffer, Gemüsebunt

Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind 15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade

... zusätzlich zu diesen Gerichten
ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln 4.5 €

Dessert Deluxe

Weißes Schokoladentöpfchen 9 €
Kokosnuss & Cassis Sorbet

Dessert klein & fein

Tartelette & „Topfen-Obatzda“ 9 €
mit Trauben & Nüssen

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet

des Tages Kugel a 3 €

à la carte ab 17 Uhr

Conti Classics

Flammkuchen	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
Caesar Salad	klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon	7 €
Gemüse & Einlage	
Passierte Suppe vom ersten Spargel	9 €
Mortadella Röllchen mit Wurzelwerk	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	

Fisch, Fleisch & Vegetarisch

Veganes stellen wir gerne Tagesaktuell zusammen

Ragout vom ersten Spargel mit Steinchampignons & Basilikum	
gedämpfter Serviettenknödel als vegetarischer Hauptgang mit mehr Spargel	22 €
oder mit	
butterzarter Hirschkeule	26 €
aus dem Rotwein-Lorbeer-Wacholdersud	
oder mit	
Filet vom Steinbeißer	26 €
mit Zitrone im Ofen gegart	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	26 €
mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel, Gemüsebunt	
Filetscheiben von der heimischen Färse / Jungrind	35 €
Pfeffer, Kartoffel, Gemüsebunt	

Dessert

Tartelette & „Topfen-Obatzda“	9 €
mit Trauben & Nüssen	
Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
Sorbet des Tages	

Tagesgerichte

Montag, 13.03. bis Freitag, 17.03.2023

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Wir stellen auch immer vegane Gerichte aus den Komponenten zusammen

Gericht I	12 €
Gericht II	15 €
Beilagen Salat	4 €

Montag

I Ricotta Pfannkuchen mit gebratenen Austernpilzen **vegetarisch**

II Gefüllte Poulardenkeule mit Räucherjus

Papikagemüse & Pasta

Dienstag

I Kartoffelsuppe mit Backerbsen **vegetarisch**

II Hühnerfrikassee mit Zitronensoße

Erbsen-Frühschlauch-Gemüse & Reis

Mittwoch

I Fried Rice mit Eierpfannkuchen (in Streifen) **vegetarisch**

II Rinderstreifen mit Hoisin Soße

Pak Choi-Wok-Gemüse & Süßkartoffelpüree

Donnerstag

I veganes Gemüseragout à la Minestrone

II BBQ Schweinebraten mit Balsamico

Krautfleckerl & Gnocchi

Freitag

I Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut

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