

## *Nature Taste Menü*

### *„Wald & Wiese“*

Unser Menü im **Mai & Juni 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**

Bärlauchsüppchen

*2022 Macabeo, Vina Decana, Coviñas, Valencia*

#### **„Salatblüten“**

Frische Erbsen, Fenchel, Minze, Erdbeeren, Romanaherzen, Wasabi, Waldhonig

*2022 "Aus einem Guss" Auxerrois, Kesselring, Pfalz*

#### **„Trüffel“**

Fregola – Tropea Zwiebeln – Wachtelei

*2021 Chardonnay Doorkeeper, Hartenberg, Südafrika*

\*

Keule vom **Poltinger Maibock** mit Kumquats

*ODER*

Gebratene **Maischolle** mit Shrimps & Pumpernickel

*ODER*

**Cannelloni** von Spargel

#### **... zu den Hauptgerichten servieren wir**

Breite Bohnen, Pak Choi & Püree von violetten Kartoffeln & Pinot Noir Senf

*2019 Laudun, AOP, L'Argentièrre, Rhône*

*ODER*

*2021 Krettnacher Weißburgunder, Stefan Müller, Saar*

\*

**Rhabarber & Topfenknödel** Waldmeister, schwarze Nüsse

*ODER*

**3erlei Käse** & Chutney

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 32 €, 3 Gang 39 €

### **Vorspeisen**

#### **Passierte Suppe von grünen Erbsen**

Spargel Taboulé mit Minze

oder

#### **Büffelmozzarella mit Ciabattacrumble**

Ochsenherztomaten, Rucola & Basilikum

### **Hauptgang**

#### **Mairübchen & Wurzelspinat**

von Münchener Gärtnern

#### **Kräutergnocchi**

Als **vegetarischer Hauptgang** mit bayerischem Spargel

oder mit

Lugeder Gutshof, Niederbayern

#### **Entenbrust auf der Haut gebraten**

oder mit

#### **Lachs Filet mit Sternanis**

im Bananenblatt gedämpft

### **Dessert klein & fein**

#### **Crème Brûlée**

Aprikosen & -sorbet

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

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Apéritif

#### **Erdbeer – Spritz** 8

Prosecco | Erdbeermark | Aperol | Limette | Himbeere

Glas 0,2 l                      7 €

#### **“Nu allongé” Cava brut** Masia Puigmolto

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 flirtet er dank eines feinen Mousseux sehr lebendig und klingt mit bestechender Brillanz aus. Ein glanzvoller Auftakt für große Anlässe.

### Weiss

#### **2021 Bercher Grauer Burgunder trocken**, Mittelstadt, Vogtsburg im Kaiserstuhl

Glas 0,1 l                      5.5 €

1756 erbaute Franz-Michael Bercher das Gutshaus, das seither durchgehend im Familienbesitz und bis heute der Sitz des Bercher'schen Weinguts ist.

Um den stetig wachsenden Ansprüchen an die Qualität der Weine zu genügen, verbindet das Weingut Bercher Tradition mit moderner Weinbau- und Kellereitechnik. Dabei baut die neue Generation erfolgreich auf der gewachsenen Qualität des Jahrhundert alten Familienbetriebes auf und führt diese schöne Verpflichtung lebendig weiter. Dieser Wein duftet nach Apfel, Mango, Melone. Zeigt sich am Gaumen frisch, fruchtig, klar im Ausdruck, mit langem, herbem Abgang.

### Rot

#### **2019 Blaufränkisch Umathum**, Burgenland

Glas 0,1 l                      5.5 €

Die Trauben für diesen Wein wachsen an der Nord-Westseite des Neusiedler Sees (Winden, Neusiedl und Jois) auf den dort typischen Muschelkalk-, Lehm- und Schieferböden. Helles Rubinrot, in der Nase intensiv nach Himbeeren, Wiesenkräuter, dazu Anklänge von roten Ribiseln, ein Hauch weißer Pfeffer, zart erdiger Touch mit der gewissen Umathum-Note. Am Gaumen mit einer seidigen Textur, zierlich für einen Blaufränkisch, dezente Säure, leicht herbes Tannin, dann eine Spur von Fruchtsüße wieder an Himbeere erinnernd, ruhig fließend, bleibt sehr fruchtig und lang auf der Zunge.

## Conti Classics

<b>Flammkuchen</b>	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
<b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b>	15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade	
... zusätzlich zu diesen Gerichten	
<b>ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln</b>	4.5 €

## Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

<b>Caesar Salad</b>	klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
<b>Superfood Salad Bowl</b>	klein 9 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl	
<b>Garnituren zum Salat</b>	
... gegrillter Fisch des Tages	7 €
... gebratener <b>Ziegenkäse</b>	6 €
... Scheiben vom <b>Roastbeef</b> & gebratene Pilze	7 €

## Suppen

<b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon</b>	7 €
Gemüse & Einlage	
<b>Passierte Suppe von grünen Erbsen</b>	9 €
Spargel Taboulé mit Minze	
<b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b>	<i>als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €</i>
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	

## Pasta

**Garganelli Arrabbiata** mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

<b>&amp; Salsiccia</b>	14 €
oder	
<b>&amp; vegetarisch mit gegrilltem Gemüse</b>	14 €
oder	
<b>&amp; mit gegrillten Riesengarnelen</b>	17 €
... oder mit allen 3 als DELUXE	19 €

## Spargel aus Bayern

mit Bayard Kartoffeln, Estragon Soße, Natur

24 €

**& Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitronenbutter gebraten**

32 €

**& Filetscheiben vom irischen Weiderind**

32 €

**& gebratener Fisch des Tages**

T.P. €

**& 2erlei Schinken**

27 €

## Dessert Deluxe

**Rhabarber & Topfenknödel**

Waldmeister, schwarze Nüsse

9 €

## Dessert klein & fein

**Crème Brûlée**

Aprikosen & -sorbet

9 €

## Dinzler Kaffeerösterei

**Affogato** Espresso mit Milcheis

4 €

## Sorbet

**des Tages**

---

Ab 17 Uhr servieren wir Ihnen

## *3für33 Menü*

### **Vorspeise**

**Passierte Suppe von grünen Erbsen**

Spargel Taboulé mit Minze

### **3erlei Hauptgang Etagere**

**Roastbeef** von der heimischen Färse/Jungrind

**Gegrillter Fisch des Tages** mit Zitrone & Gemüse

kleine **Garganelli Arrabbiata**

### **Dessert klein & fein**

**Crème Brûlée**

Aprikosen & -sorbet

## Tagesgerichte

**Montag, 22.05.2023 bis Freitag, 26.05.2023**

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 Vegetarisch gefüllte Paprika** mit Käse im Ofen gebacken

**II Gegrillte Zitronen Hendlkeule**

Blumenkohlgemüse à la Creme & Tomatenreis

### Dienstag

**I Vegetarische Kräutertortellini** mit Champignonsoße

**II Ofenfrischer Schweineschulterbraten**

Bayerisch Kraut & Knödel

### Mittwoch

**I Vegetarischer Fried Rice** mit Eierpfannkuchenstreifen

**II Knusprig gebratene (deutsche) Ente** mit Soja-Chililack

Wok Gemüse von Karotten, Sprossen, Zwiebeln, Sellerie, Weißkohl, Reis

### Donnerstag

**I Vegetarischer Feta mit Kerndl-Kräuterbrösel** aus dem Ofen

**II Pfannengyros von der Pute** ohne Knoblauch

Rosmarinkartoffeln & griechischer Salat mit Tsatsiki (ohne Knoblauch)

### Freitag

**I Weiße Currywurst** mit dicken Fritten (auf vielfachen Wunsch 😊)

**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](http://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](http://www.conti-restaurant.de)