

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 Korbelsuppe

Zucchiniblüte mit Ricotta Füllung & brauner Butter

oder

Gebratener weißer Spargel

Gremolata & gerösteter Parmesan

Hauptgang

Risotto mit Pfifferlingen

Pak Choi von Münchener Gärtnern

Größere Portion als **vegetarischer Hauptgang** mit Spiegelei & grünem Spargel

oder mit

Geflügelparadies am Perlbach

Hähnchen knusprig gebraten, ausgelöst serviert

oder mit

Filet vom Zackenbarsch & Garnele

Schnittlauchsoße

Dessert klein & fein

Pfirsich Crumble

Erdbeeren & -sorbet

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

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Apéritif

Mondino – Spritz 8

Prosecco | Mondino | Zitrone | Tonic

Glas 0,2 l 7 €

Riesling Sekt 2019 Brut Tradition Griesel & Compagnie

Glas 0,1 l 6 €

Flasche 42 €

ZEIT

„Zeit ist ein Geschenk. Und Sekt machen ein Geduldsspiel. Zwar schubsen wir ihn in die gewünschte Richtung. Eine kleine Ewigkeit ist er aber auf sich allein gestellt. Tief im Keller darf er ruhen und reifen. Wir warten. Geben auf ihn acht. Rütteln ihn sanft und stellen ihn stückchenweise auf den Kopf. So bleiben Sekt und Hefe eng beisammen. Und die Hefe rutscht mehr und mehr dem Ausgang entgegen.“

Weiss

2021 Verdejo „Oro de Castilla“, Hermanos del Villar, Rueda
Spanien

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

2020 "San Martino" Barbera d`Asti Superiore, Cascina Radice
Piemont

Glas 0,1 l 5.5 €

Hier entfaltet die Barbera-Rebe ihr ganzes Potenzial. Saftige Nase mit Kirsche, Pflaume und Schokolade. Am Gaumen mit einer ausladenden Frucht, einer gut eingebundenen, animierenden Säure und elegantem, im großen Holzfass gereiften Tannin. Ein Leuchtturm des anderen Piemonts!

Conti Classics

Flammkuchen	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
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 €

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 Korbelsuppe	9 €
Zucchini-Blüte mit Ricotta Füllung & brauner Butter	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	<i>als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €</i>
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 €

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 9 €

Waldmeister, schwarze Nüsse

Dessert klein & fein

Pfirsich Crumble 9 €

Erdbeeren & -sorbet

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet

des Tages

Ab 17 Uhr servieren wir Ihnen

3für33 Menü

Vorspeise

Passierte Korbelsuppe

Zucchiniblüte mit Ricotta Füllung & brauner Butter

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef von der heimischen Färse/Jungrind

Gegrillter Fisch des Tages mit Zitrone & Gemüse

Risotto mit Pfifferlingen

Dessert klein & fein

Pfirsich Crumble

Erdbeeren & -sorbet

Tagesgerichte

Montag, 05.06.2023 bis Freitag, 09.06.2023

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 im Ofen gebackene Aubergine mit Tomate und Mozzarella **vegetarisch**

II ausgelöste Hähnchenkeule gegrillt mit Tomatensauce

Mediterranes Gemüse & sardische Reismudeln

Dienstag

I vegetarischer bunter Gemüseauflauf

II Schweinenacken Steaks mit geräucherter Paprika Sauce

zweierlei Karotte & Salzkartoffeln

Mittwoch

I vegetarische Ofen-Zucchini überbacken mit Feta und Oregano

II Pollo Tonnato mit Kapern (extra)

Rotkohlsalat & Ofen Kartoffeln mit Rosmarin

Donnerstag

Fronleichnam – Conti bleibt geschlossen

Freitag

I Erbsen-Linseneintopf (auf Wunsch mit Wiener Würstel dazu)

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