



## **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.

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.

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Es gibt immer wieder neues, sollten Sie Altbewährtes vermissen, scheuen Sie nicht, danach zu fragen.

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.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

**Ihr Conti Restaurant Team**

**Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?  
Oder irgendwas nicht gefunden?... sprechen Sie uns bitte an.**

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Aperol Maracuja Spritz**

Aperol | Prosecco | Soda & Maracuja

Glas 0,2 l            6.0 €

#### **Pinot Chardonnay "Metropol", Spumante brut**

*Weingut Cavicchioli, ITALIEN*

Glas 0,1 l            5.5 €

Flasche              35 €

Was für ein knackig frischer Obstgarten! Ananas, Birne, Melone und gelber Apfel sind die Aromen dieses fröhlichen Pricklers aus der Emilia-Romagna. Pinot Chardonnay ist ein Synonym für Chardonnay. Dieses köstliche Getränk wird nach der Méthode Charmat hergestellt. Dass heißt, die zweite Gärung erfolgt nicht in der Flasche, wie bei der traditionellen Methode, die in der Champagne üblich ist, sondern in einem unter Druck stehenden Tank.

### Rosé

#### **2019 "Mundo de Yuntero" Rosado**

*La Mancha, SPANIEN*

Glas 0,1 l            3.8 €

Flasche              24 €

Dieser reinsortige Rosado aus der spanischen Vorzeigerebe Tempranillo begeistert mit Noten von saftiger Kirsche, Cranberry und Mandelblüte. Im Nachhall eleganter Anklang von getrockneten Wiesenkräutern. Fehlen eigentlich nur noch Paella und Tapas.

### Rot

#### **2017 Cuvée N°1** (Spätburgunder, Lemberger, St. Laurent)

*Klumpp BADEN – BIO*

Glas 0,1 l            4.5 €

Flasche              31 €

Sein dunkler Kern lässt Farben von Rubin, Purpur und Violett im Glas erstrahlen. Er verzaubert mit einem zarten Duft von Sauerkirschen, reifen Pflaumen, intensivem Himbeerlikör und süßlichem Holz. Intensive Aromen von saftiger Pflaume und reifer Sauerkirsche betören den Gaumen. Köstliche Karameltöne und Kakaoaromen sorgen für eine wunderbare milde Süße.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

## *U*nsere *T*agesgerichte

**KW 35 vom Montag den 24.08. bis Freitag den 28.08.2020**

### **Montag**

- I Kartoffel & Linseneintopf mit Kassler extra
- II Geschmorte Hendlkeule
- Peperonata & Kartoffelpüree

### **Dienstag**

- I Ricotta Tomaten Quadroni mit Pesto
- II Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- Rote Beete Salat & Röstkartoffeln

### **Mittwoch**

- I Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
- II Gelbes Kokosmilch Curry vom Rind
- Wok Gemüse & Reis

### **Donnerstag**

- I Caesar Salad, Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan
- II Schweinenacken mit einer Schmorzwiebelsoße
- Brokkoli & Würfelkartoffeln

### **Freitag**

- I Nürnberger Würstel mit Kraut
- II Fisch der Woche
- Gemüse & Beilage

Gericht I für 9 €  
Gericht II für 12 €  
Beilagen Salat 3.00 €

## *3 für 33 Mezze Menü*

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

2 Gänge für 25 €, Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

... **komplett als 3 Gang für 33 € inkl. ein Glas 0,1 Rose**

Provence: 2019 Luberon Rose, Famille Perrin

### **Vorspeise**

Lachstatar mit Avocado  
grüner Pesto Spargel & Wasabi

ODER

Büffelmozzarella & San Marzano Tomaten  
... eingemachtes von Pollo tonnato & Pimentos de Padron, Melone mit Feta

### **Hauptgang**

Knusprig gebratene Ente vom Perlbach im bayerischen Wald, ausgelöst serviert

ODER

Geschmortes Oxn Backerl & Kalbszungenröllchen mit Meerrettich

ODER

Nordsee Seeteufel

ODER

Kräuterravioli mit Pfifferlingen

Als Beilage zu den 3 Hauptgerichten reichen  
wir rote Gremolata Linsen & Gemüsebunt

### **Dessert**

Schokolade...

Cremeschnitte & Eis mit Wald / Wildheidelbeeren

ODER

Crème Brûlée „Himbeere“ mit Pfirsichen & Mango Sorbet

## 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.

## Conti Classics

<b>Bruschetta</b>	Vorspeise 6 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum	
<b>Flammkuchen</b>	9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	

## Salate

<b>Caesar Salad</b>	klein 9 € / groß 15 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
<b>Superfood Salad Bowl</b>	klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kichererbsen, Erdbeeren, Melone Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl	
<b>Garnituren zu den Salaten</b>	
... gegrillter Fisch des Tages	6 €
... gebratener Ziegenkäse	5 €
... gebratenes Geflügel & Pilze	6 €

## Suppen

<b>Kräftige Fleisch- &amp; Knochen-Bouillon</b>	7 €
Gemüse & Einlage	
<b>Gazpacho – spanische Gemüsesuppe</b>	8 €
– an heißen Tagen kalt serviert und andersherum – Pimentos de Padron, Melone & Fetakäse	
<b>Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse</b>	
Einlage, Gemüse & Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	10 €
<i>als Hauptgang</i>	19 €

## Pasta Arrabbiata

<b>Garganelli Nudeln</b>	11 €
frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	
... & gegrillten Garnelen	14 €

## Wiener Schnitzel

<b>... vom Kalbsrücken</b>	24 €
Zitrone, Preiselbeeren, Gemüsebunt & Kartoffeliges	

## Beef & Burger

<b>Carpaccio vom Rind</b>	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
<b>Roastbeef von der heimischen Färse</b>	17 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Röstkartoffeln & Salat	
<b>Steak</b>	29 €
Rücken vom irischen Weiderind, BBQ Schalotten & Gemüsebunt	
<b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b>	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
... & ein Korb frische Fritten dazu	3 €

## Dessert klein & fein

<b>Creme Brûlée „Himbeere“</b>	7 €
Pfirsiche & Mango Sorbet	

## Dessert Deluxe

<b>Schokolade ...</b>	9 €
Cremeschnitte, Eis & Wald / Wildheidelbeeren	

## Dinzler Kaffeerösterei

<b>Affogato</b> Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----

## Sorbet

<b>Empfehlung</b> durch unseren Service	Kugel à 3 €
---	-------------