



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 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



www.conti-restaurant.de

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Balis Spritz Balis | Prosecco | Soda

Münchner Limonade... das unverwechselbare Aroma des Basilikums, die leichte Schärfe des Ingwers, die feinsäuerliche Limette... Alles, was Du an, um und in der BALIS Flasche siehst, wird von regionalen Herstellern bezogen.

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.

Weiß

2019 Roter Veltliner

Weingut Heiderer-Mayer, ÖSTERREICH

Glas 0,1 l 3.8 €

Flasche 25 €

Ein unkomplizierter und dennoch komplexer Spaßwein auf allerhöchstem Niveau! Ein lockendes Näschen, tolle, nussige Aromen, feine Mineralität und super genialer Trinkfluss: Mit diesem unerhört leckeren Tropfen werden Sie jede und jeden begeistern!

Rot

2019 Cabernet Sauvignon, Saurus

Familia Schroeder, ARGENTINIEN

Glas 0,1 l 5.1 €

Flasche 32 €

Extrovertiert, geradezu funkensprühend dieser würzige Duft nach Waldbeeren, Cassis und einem Hauch Leder, der mit Charme die Sinne beircet. Am Gaumen kraftvoll, aber fein unterlegt mit Kaffee und Vanille. Überzeugt mit seiner eleganten Seite, bevor er ganz langsam verklingt.

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

*U*nsere *T*agesgerichte

von Montag, den 06.07. bis Freitag, den 10.07.2020

Montag

- I Linseneintopf mit Balsamico & „Pinkel“ extra
- II Hendlkeule süß & sauer
Kartoffelgemüse

Dienstag

- I Reiberdatschi mit Apfelkompott
- II Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen extra
Karotten & Spätzle

Mittwoch

- I Gebackener Blumenkohl mit Curry Dip
- II Gesottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße
Romanesco-Selleriegemüse & Reis

Donnerstag

- I Parmiggiana Melanzane...Auberginen-Tomaten-Mozzarella Lasagne
- II Pollo tonnato mit Hühnchen & Thunfischsoße
Ratatouille & Pasta

Freitag

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

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

2 für 22 Menü

2 Gänge für 22 €

Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

... **komplett als 3 Gang für 27 €**

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Passierte Karotten – Papaya Suppe

– an heißen Tagen kalt serviert und andersherum –
Gebackener Kichererbsensamosa & Caesar Salad

Hauptgang

Saltimbocca vom Poltinger Lamm
mit Salbei & Parmaschinken, Kartoffeliges

ODER

Eismeersaibling auf der Haut gegrillt & Kartoffeliges

ODER

Ravioli mit Kräutern vom Münchener Großmarkt

Zu den Hauptgerichten servieren wir
Kapern-Tomatenkompott & Gemüsebunt

Dessert

„Malaga“

Rum Rosineneis mit Aprikosen & Salzkaramell

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

Bruschetta

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 6 €

Flammkuchen

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

9 €

Salate

Caesar Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 15 €

Superfood Salade Bowl

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kichererbsen, Erdbeeren
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 8 € / groß 14 €

Garnituren zu den Salaten

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener Ziegenkäse

5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze

6 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon

Gemüse & Einlage

7 €

Passierte Karotten – Papaya Suppe

- an heißen Tagen kalt serviert und andersherum -
Gebakener Kichererbsensamosa & Caesar Salad

8 €

Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse

Einlage, Gemüse & Rouillekrusten

als Vorspeise

10 €

als Hauptgang

19 €

Pasta Arrabbiata

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

Wiener Schnitzel

... vom Kalbsrücken	24 €
Zitrone, Preiselbeeren, Gemüsebunt & Kartoffeliges	

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse	17 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Röstkartoffeln & Salat	
„Whiskey Beef“ Flank Steak vom Rind	32 €
Gemüsebunt & ein Korb „frische Fritten“	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €

Dessert klein & fein

„Malaga“	7 €
Rum Rosineneis mit Aprikosen & Salzkaramell	

Dessert Deluxe

Cantuccini Tiramisu	9 €
Honig Kirschen und Sorbet vom Weinbergpfirsich	

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----

Sorbet

Empfehlung durch unseren Service	Kugel à 3 €
---	-------------

Wir schmeißen den Smoker an
Freitag & Samstag ab 17 Uhr



Im Smoker auf Buchenholz veredelt ...

Lamm vom Gutshof Polting, Steak aus der Oberschale Zitronenjus	24 €
„Whiskey Beef“ Flank Steak vom Rind BBQ Zwiebeln	26 €
Steak vom Kalbsrücken Steinpilzsoße	26 €
Salsiccia Fenchel & Feigensenf	12 €
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
Fisch des Tages	TP €

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir inklusive
Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

... zusätzlich zu diesen Gerichten à Beilage 3 €

Gemüsebunt – ein Korb „frische Fritten“

Kräuterkartoffeln – kleine Salat Bowl

Für unsere kleinen Gäste

Zu jeder Kinder Bestellung gibt es 1 Kugel Eis als Nachtisch – gratis

Currywurst mit Pommes	6 €
Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup	9 €
Nudeln mit Tomatensoße	6 €