



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

**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 36 vom Montag den 31.08. bis Freitag den 04.09.2020

Montag

- I Allgäuer Kässpätzln mit Röstzwiebeln
- II Rinderschulter in Rotwein geschmort
Blaukraut & Spätzle

Dienstag

- I Sam's Süßkartoffel-Bohnen-Eintopf
- II Hähnchenbrust gefüllt mit Pfifferlingen
Ratatouille & Süßkartoffeln

Mittwoch

- I Serviettenknödel mit Schwammerlragout
- II Schweinebraten mit Kruste
Sellerie Gemüse & Kartoffelknödel

Donnerstag

- I Piccata von der Zucchini
- II Geschnetztes vom Kalb in Pfefferrahmsoße
Karottengemüse & Reis

Freitag

- I Rote Käsekrainer
- II Fisch des Tages, Gemüse & Beilage

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

3 für 33 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 Wein**

2016 Gavi di Gavi, Weingut Tacchino, Italien

Vorspeise

Karotten-Fenchel Suppe

Kürbis süß-sauer & Papadam

Hauptgang

Gebratenes Perlbach Huhn

mit Madeira

ODER

Mittelstück vom Kabeljau

mit Zitronengras in Kokosmilch gegart

ODER

Ravioli „Feige“

Karamell-Walnüsse & Manchego

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen

wir Blumenkohl & Avocadopüree

Dessert

Schokoladentarte

Zwetschgen & Vanilleeis



Surf & Turf Tapas im Conti

59 €
3-Gänge-Menü
mit Amuse Gueule
und drei begleitenden
Weinen inkl.
Wasser

Das Restaurant Conti ist stets eine Garantie für herausragende Genussmomente. Mit unseren hochwertigen, speziell für dieses Rindchen Menü ausgesuchten Weinen, macht der Spätsommer auf der Conti-Terrasse richtig Spaß. Küchenchef Jürgen Weingarten setzt dabei auf Frische und Regionalität und kreiert eine fantasievolle Zusammenstellung von Speisen. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie den Augenblick.



Kretisches Olivenöl, Oliven & 2erlei Brot

Cava Nu allongé brut Rosé, Penedès

Amuse Gueule: kleine Gazpacho & eingelegter Babymozzarella mit Sommertomaten

2019 Falanghina del Sannio DOP, FontanaVecchia, Kampanien

Vitello tonnato

Kalb mit Zitronengras gegart, Thunfischsoße & gebackenem Kichererbsensamosa mit Koriander & Sesam Shi Take & Edamame

2017 One Block, Treloar, AOP Côtes du Roussillon

Oktopus & knusprig gebratenes Hühnchen mit Madeira, Blattspinat & Süßkartoffelpüree

Creme Brulee & Melone - frisch & 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

Bruschetta Vorspeise 6 €
geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Flammkuchen 9 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron

Salate

Caesar Salad klein 9 € / groß 15 €
Romana, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

Superfood Salad Bowl klein 8 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Kürbis süß-sauer, Melone, Süßkartoffel
Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zu den Salaten

... gegrillter Fisch des Tages 6 €

... gebratener Ziegenkäse 5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze 6 €

Suppen

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

Karotten-Fenchel Suppe 8 €
Kürbis süß-sauer & Papadam

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 & Grenaille Kartoffeln	

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	
Roastbeef von der heimischen Färse	14 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade & Salat	
Steak	28 €
Rücken vom irischen Weiderind, BBQ Schalotten & Gemüsebunt	
220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind	16 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney	
als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	17 €
... dazu ein Korb frische Fritten ODER Grenaille Kartoffeln	3 €

Dessert klein & fein

Crème brûlée	7 €
& Melone – frisch & Sorbet	

Dessert Deluxe

Schokoladentarte mit Zwetschgen	9 €
--	-----

Dinzler Kaffeerösterei

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

Sorbet

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