

## *Nature Taste Menü*

3 Gänge immer mit Hauptgang & Dessert 42, 4 Gänge 49 €

Roh mariniertes Thunfisch & Jakobsmuscheln  
Mango-Wurzelwerk mit Limette, Soja-Chilimarinade & Koriander

**oder/und**

Allerlei Beeten aus dem Ofen & Fetacrumble  
Walnüsse, Kichererbsen Creme & Trevisano mit altem Balsamico

\*\*\*

Filet von Dorade Royal, Schwertfisch & Garnele mit dunkler Fischsoße

**oder**

Smoked Whiskey Beef Flank Steak  
BBQ Zwiebeln

zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir  
Herbstgemüsebunt & Kartoffel-Lauchpüree

...als vegetarischer Hauptgang mit geschmortem Kürbis & schwarze Trüffel aus Italien

\*\*\*

Creme Brûlée, französische Saison Feigen & gebrannte Cantuccini Eispraline

**oder**

Käse mit Trauben & Chutney

**Mit Weinbegleitung à 0,1 l**

Ab 2 Gängen weiß & rot 12 € – jeder weitere 6 €

---

## *3 für 33*

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

serviert für insgesamt 33 €.

### **Vorspeise**

Passierte Maronen-Steinpilzsuppe | Apfel-Selleriesalat

### **3erlei Hauptgang Etagerer**

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

### **Dessert**

Zitronen Ricotta Schnitte | Kaki im Vanille Sud

---

### **Gibt`s immer bei uns...**

Wiener Schnitzel vom **Hirschrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

Von 11 - 17 Uhr servieren wir

## *Mittags Menü*

Hauptgang + Vorspeise oder Dessert

2 Gang 25 €

komplett als 3 Gang für 29 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

### **Vorspeise**

Passierte Maronen-Steinpilzsuppe | Apfel-Selleriesalat

### **Hauptgang**

Zum jeweiligen Menühauptgang servieren wir  
Herbstgemüsebunt & Kartoffel-Lauchpüree

... als vegetarischer Hauptgang mit geschmortem Kürbis & gebratenen Pilzen

... gesottener Kalbtafelspitz mit Meerrettich

... Filet vom Steinbeißer mit Zitronenöl

### **Dessert**

Zitronen Ricotta Schnitte | Kaki im Vanille Sud

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

---

### **Gib't immer bei uns...**

Wiener Schnitzel vom **Hirschrücken** mit kaltgerührten Preiselbeeren,  
Gemüsebunt & Kartoffelbeilage

24 €

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

Genießen Sie hierzu passende Weine ausgesuchter Winzer.

Bitte beachten Sie auch unser take away Angebot und Mittags die erweiterte Auswahl im Conti Treff.

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**



## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### Kir

Cassis | Weißwein

Glas 0,2 l 5.5 €

als **Kir Royal** mit Ferrari Spumante aufgegossen

8 €

#### **Cava Brut "Nu allongé",** *Masia Puigmoltó, Penedès*

Glas 0,1 l 3.9 €

Flasche 27 €

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

#### **2018 Vermentino "Pagliatura"**

*Fattoria di Magliano -BIO- Maremma*

Glas 0,1 l 4.6 €

Flasche 30 €

Frische Noten von Blüten, weißem Pfirsich, Zitrus sowie feinen Wiesenkräutern. Am Gaumen wiederum frisch und wunderbar engmaschig, strukturiert.

Die Fattoria di Magliano ist eine äußerst erfolgreiche Kellerei, die Ende der 90er Jahre gegründet wurde. Sie befindet sich im Süden der Maremma, mitten in einer von Landwirtschaft geprägten Zone.

### Rot

#### **2014 Moueix** (Merlot, Cabernet Franc)

*Jean-Pierre Moueix, Bordeaux*

Glas 0,1 l 4.7 €

Flasche 32 €

Mit dem Jean Pierre Moueix präsentiert uns das Weingut Jean Pierre Moueix einen gelungenen Rotwein mit Herkunftsbezeichnung Bordeaux, der aus den Weintrauben Merlot und Cabernet Franc hergestellt wird. Rubinrot mit intensivem, komplexem Duft von Kirschen, Erdbeeren und hellem Tabak. Der Geschmack ist kraftvoll und einladend mit weichen, seidigen Tanninen.

## 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.

**Solo serviert, dazu Oliven**

4 €

## Conti Classics

**Bruschetta**

Vorspeise 5 / Portion 8 €

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

**Flammkuchen**

9 €

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

**Büffelmozzarella**

Vorspeise 10 € / groß 14 €

geschmorter Kürbis, Rucola & Tomaten

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

**Caesar Salad**

klein 9 € / groß 14 €

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

**Superfood Salad Bowl**

klein 8 € / groß 14 €

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Äpfel, Erdbeeren, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl & Passionsfrucht

**Garnituren zum Salat**

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener **Ziegenkäse**

5 €

... gebratenes **Geflügel** & Pilze

6 €

... butterzarter **Oktopus** vom Grill

12 €

## Suppen

**Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon vom glücklichen Perlbachgeflügel**

7 €

Gemüse & Einlage

**Passierte Maronen Steinpilzsuppe**

7 €

Apfel-Selleriesalat

**Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse** als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 18 €

Einlage, Gemüse und Rouillekrusten

**Hauptgänge** serviert mit körnigem Senf, BBQ-Zwiebeln & Gemüsebunt, Kartoffel

<b>Smoked Whiskey Beef Flank Steak</b>	29 €
<b>Salsiccia</b> – gegrillte italienische Wurst mit Fenchel	16 €
Butterzarter <b>Oktopus</b> vom Grill	29 €

## Beef & Burger

<b>Carpaccio vom Rind</b>	16 €
Kresse / Rucola / Parmesan & gebratene Pilze	

<b>Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind</b>	15 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade	

<b>220gr Beef Burger von der Färse / Jungrind</b>	14 €
Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Zwiebeln, als <b>DELUXE</b> mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	15 €

... zusätzlich zu diesen Gerichten **ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln** 3 €

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

<b>&amp; Salsiccia</b>	11 €
oder	
<b>&amp; vegetarisch mit gegrilltem Gemüse</b>	11 €
oder	
<b>&amp; mit gegrillten Riesengarnelen</b>	15 €
...oder mit allen 3 als <b>DELUXE</b>	17 €

## Dessert Deluxe

<b>Creme Brûlée &amp; französische Saison Feigen</b>	9 €
gebrannte Cantuccini Eispraline	

## Dessert klein & fein

<b>Zitronen Ricotta Schnitte</b>   Kaki im Vanille Sud	7 €
--	-----

## Dinzler Kaffeerösterei

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

## Sorbet

<b>des Tages</b>	Kugel a 3 €
------------------	-------------

## Tagesgerichte

**Montag, 25.10. bis Freitag, 29.10.2021**

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

### Montag

**I Auberginenlasagne** mit Tomatensoße **vegetarisch**

**II Schweinefilet** mit mediterraner Kruste

gegrilltes Gemüse & Ofenkartoffeln

### Dienstag

**I Vegetarische Ravioli** mit Salbeibutter **vegetarisch**

**II Französische Maishähnchenbrust** mit Rosmarin

Zucchini-Maisgemüse mit getrockneten Tomaten & Polenta Nocken

### Mittwoch

**I Tofu Bratling** & Sojasoße **vegetarisch**

**II Madras Putencurry** mit Kokosmilch

Wok Gemüse & Basmatireis

### Donnerstag

**I Kürbis Minestrone** mit Nudeln extra **vegetarisch**

**II Klassische Rinderroulade** mit Rotweinsauce

Bohnen & Kartoffelpüree

### Freitag

**I Nürnberger Würstl** mit Sauerkraut

**II Fisch der Woche, Gemüse & Beilage vegetarisch**

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.