

## 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 11-16 Uhr serviert*

## *Klein & fein Menü*

2 Gang 29 €, 3 Gang 35 €  
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

### **Vorspeisen**

**Gazpacho Andaluz „klassisch“**

karamellisierter Pfirsich

oder

**Ceviche von der Forelle mit Limette & „Salat Nizza“**

abgezogene Paprika, Tomaten, Bohnen, Ei

### **Hauptgang**

... als vegetarischer Hauptgang

Fregola Sarda mit Pfifferlingen, jungem Spinat & Tropea Zwiebeln  
**mit Artischocken & schwarzem Trüffel aus Italien**

oder

**Paillard vom irischen Weiderind**

oder

**Backendl von ausgelöstem Geflügel** mit Zitrone gebraten

oder

**Rosmarin-Lachstranche** mit Weinbrandsoße

Zu den Hauptgerichten servieren wir  
Fregola Sarda mit Pfifferlingen, jungem Spinat & Tropea Zwiebeln

### **Dessert klein & fein**

**Ricottamousse** mit Crumble & Zwetschgen

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

## Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

### Aperitif

#### **Mango Spritz** 8

Prosecco | Minze | Mango

Glas 0,2 l                7 €

#### **Ferrari Maximum Brut** 8

*Weingut Ferrari*, Trentin

Glas 0,1 l                9 €

Flasche                 54 €

Der Mythos Ferrari beginnt mit einem Mann, **Giulio Ferrari**, und seinem Traum, im Trentin einen Wein zu schaffen, der es mit den besten französischen Champagnern aufnehmen kann.

### Weiß

#### **2020 Merlot blanc de Noir**

*Weingut Gehrig* Pfalz

Glas 0,1 l                5 €

Flasche                 33 €

Ein exotisches Bukett aus Noten von Litschi, Grenadine und auch einige florale Nuancen zu entdecken sind. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein fruchtig, saftig und anhaltend frisch durch ein tolles Süße/Säure-Spiel auf sehr trockenem Niveau. Eine echte Besonderheit!

### Rot

#### **2019 Montepulciano D'Abruzzo**

*Zaccagnini* ABRUZZO

Glas 0,1 l                5.2 €

Flasche                 35 €

Die Trauben für den Cantina Zaccagnini dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo wurden in mehreren Durchgängen per Hand im optimalen Reifezustand gelesen und schonend verarbeitet. 4 Monate reifte der Wein in Eichenholzfässern. Im Glas angekommen, begeistert er mit einem intensiven, rubinroten Farbton mit funkelnden, violetten Reflexen. Ein intensiver Duft nach Kirsche, roten Waldbeeren, roten Blüten ist charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte.

Am Gaumen spricht der Cantina Zaccagnini dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo eine klare Sprache: fruchtige Komponenten mit vollem und robustem Körper sorgen für ein gutes Gleichgewicht zwischen den Tanninen und dem beim Ausbau eingesetzten Holz. Diese Harmonie und Dichte ist begeisternd!

## Conti Classics

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

**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, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

### Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages 6 €  
... gebratener **Ziegenkäse** 6 €  
... gebratenes **Geflügel** & Pilze 6 €

## Suppen

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

**Gazpacho Andaluz „klassisch“** 8 €  
karamellisierter Pfirsich

**Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse** als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €  
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten

## Pasta

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

**& Salsiccia** 12 €  
oder  
**& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse** 12 €  
oder  
**& mit gegrillten Riesengarnelen** 16 €  
... oder mit allen 3 als **DELUXE** 19 €

## Wiener Schnitzel

**vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten** 25 €  
Gemüsebunt & Kartoffeln, Preiselbeeren

## Beef & Burger

**Roastbeef von der heimischen Färsé / Jungrind** 15 €  
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade

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

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

## Dessert Deluxe

**Knuspriges Schokoladenfondant** 9 €  
mit Sorbet & Beeren

## Dessert klein & fein

**Ricottamousse** 8 €  
mit Crumble & Zwetschgen

## Dinzler Kaffeerösterei

**Affogato** Espresso mit Milcheis 4 €

**Sorbet  
des Tages**

Kugel a 3 €

## Tagesgerichte

**Montag, 15.08. bis Freitag, 19.08.2022**

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	10 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	3 €

### Montag

**Feiertag, Conti bleibt geschlossen**

### Dienstag

**I vegetarisch gefüllte Paprika** im Tomatensud

**II Pfannengyros vom Schwein**

Gurken Zaziki, Reis & Tomatensalat

### Mittwoch Pasta Station im Treff

**I Sam's Bohneneintopf vegetarisch** oder mit Schinken

**II Geschmorte Rinderroulade** klassisch

Grüne Brechbohnen & Kartoffelwürfel

### Donnerstag

**I Ofenrösti** mit Zucchini, Aubergine & Pesto von getrockneten Tomaten

**II Geflügelragout** in einer Mango-Currysoße

Brokkoli & Basmatireis

### Freitag Pasta Station im Treff vegetarisch

**I Fleischpflanzerl** mit Spiegelei

**II Zanderfilet**

Gemüse & Kartoffel-Gurkensalat

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](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. Eine genaue Allergenliste erfragen Sie beim Service.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

**Ihr Conti Restaurant Team**



[www.conti-restaurant.de](http://www.conti-restaurant.de)