

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.

Klein & fein Menü

aus aller Welt

vom 11 bis 15 Uhr serviert

2 Gang 35 €, 3 Gang 42 €, 4 Gang 49 €

Vorspeise

Passierte Spargelsuppe mit Asia Aromen & Kokosmilch

Glasnudelsalat mit Limette & Koriander

oder/und

„Zucchini – Granachio – Cannelloni“

Zucchini-Krustentier & Erbsencreme

Hauptgang

Burrata – Büffelmozzarella

Cedri Gewürzzitronen

oder

Poltinger Hähnchen

als Saltimbocca mit Salbei & Parmaschinken gegrillt

oder

Bacalao Chorizo

Kabeljau mit einer pikanten Kruste

Zu diesen Gerichten servieren wir...

Spargelrisotto mit Bärlauch & Kirschtomatenkompott

(geht auch ohne Bärlauch)

Dessert klein & fein

Cheese Cake Parfait

Honig Glace | Mispel | Crumble

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

Nature Taste Menü vom ersten Spargel

ab 17 Uhr serviert

Unser Menü im **April 2024** von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht leichte Küche. Unser Credo ist es, nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte zu bleiben und diese gekonnt in den Fokus zu rücken.

Menü 3 Gang 49 € – 4 Gang 55 € – 5 Gang mit Zwischengang 60 €
Weinbegleitung zum Abend-Menü mit 4 Positionen 24 €

Gruß aus der Küche & Cretian feast, Olivenöl mit Meersalz

Sarti Rosa Spritz

Suppengang

Artischocke

Essenz mit schwarzem Trüffel & gebraten mit Steinchampignons, Rucola & Parmesan

2022 Chablis Alain Geoffroy, *BOURGOGNE*

Vorspeise

Oktopus & Lauch

im Nori Blatt, Erbsencreme & Estragon

2023 Lubéron Perrin & Fils, *PROVENCE*

Hauptgerichte zur Wahl

Vegan

Weißer Ofen – Spargel aus Bayern

oder

Allerlei vom Poltinger Lamm

rosa gebratene Keule, Bärlauch-Bauch & Pflanze mit Wachtelei

oder

Filet vom Adlerfisch

auf der Haut gegrillt

zu den Hauptgerichten servieren wir

Spitzkohl & -paprika, Spargel aus Bayern & **Kartoffelgnocchi**

2022 Silvaner Alte Reben

VDP.Erste Lage, Kugelspiel-Fürstlich Castell'sches Domänenamt, FRANKEN

Dessert

Nougat – Feen – Kuchen

Blaubeeren | Feigen

2022 Muscat de Beaumes de Venise Domaines des Bernardins, RHÔNE 5 cl | 6 €

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Sarti Rosa Spritz

Glas 0,1 l 7.5 €

Sarti Rosa stammt wie der beliebte Aperol aus dem Hause Campari. Sizilianische Blutorangen verleihen ihm seinen fruchtig- lieblichen Geschmack. Umspielt wird die Blutorange von Maracuja und Mango. Wem Aperol zu herb - bitter ist, hat mit Sarti Rosa eine wunderbare Alternative.

Weiß

2022 Grüner Veltliner Federspiel „Klaus“ Jäger, WACHAU

Glas 0,1 l 5.9 €

Das ist der Federspiel von Jäger, dessen Trauben ausschließlich von kleinen Parzellen in Weissenkirchen stammen. Seine cremige Note und der schöne Fruchtschmelz heben diesen Wein hervor. Die feine Mineralität tänzelt am Gaumen. Im Abgang zeigt dieser Wein eine zarte, pfeffriger Würze.

Es macht Freude ihn zu trinken – er macht Lust auf mehr.

Rot

2019 Blaufränkisch Josef Umathum, BURGENLAND

Glas 0,1 l 5.9 €

Die Trauben für diesen Wein wachsen an der Nord-Westseite des Neusiedler Sees (Winden, Neusiedl und Jois) auf den dort typischen Muschelkalk-, Lehm- und Schieferböden. Helles Rubinrot, in der Nase intensiv nach Himbeeren, Wiesenkräuter, dazu Anklänge von roten Ribiseln, ein Hauch weißer Pfeffer, zart erdiger Touch mit der gewissen Umathum-Note. Am Gaumen mit einer seidigen Textur, zierlich für einen Blaufränkisch, dezente Säure, leicht herbes Tannin, dann eine Spur von Fruchtsüße wieder an Himbeere erinnernd, ruhig fließend, bleibt sehr fruchtig und lang auf der Zunge.

Conti Classics

Flammkuchen	12.5 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
Roastbeef von der heimischen Färse / Jungrind	17.5 €
in dünnen Scheiben, mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade	
Pulled Beef	16 €
geröstete Brioche, Blaukrautspäne, Pflaumen & Weinbranddip	
... zusätzlich zu diesen Gerichten	
ein Korb „frische Fritten“ oder Röstkartoffeln	5.5 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Caesar Salad	klein 11 € / groß 15.5 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
Superfood Salad Bowl	klein 11 € / groß 15.5 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl	
Garnituren zum Salat	
... gegrillter Fisch des Tages	9.5 €
... gebratener Ziegenkäse	7 €
... Scheiben vom Roastbeef & gebratene Pilze	9.5 €

Suppen

Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon	9 €
Gemüse & Einlage	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	<i>Vorspeise 10.9 €, als Hauptgang 22 €</i>
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	

Pasta

Garganelli Arrabbiata mit frischem Chili, Tomatenkompott, Rucola & Parmesan

& Salsiccia	17 €
oder	
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	16 €
oder	
& mit gegrillten Riesengarnelen	19 €
... oder mit allen 3 als DELUXE	21 €

Saison Spargel aus Bayern

Vorspeise & Suppe

Passierte Spargelsuppe mit Asia Aromen & Kokosmilch 9.9 €
Glasnudelsalat mit Limette & Koriander

Hauptgang

Portion Spargel mit Rapskernölhollandaise & neuen Kartoffeln 26 €

- + Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone 12 €
- + gebratener Fisch des Tages 12 €
- + 2erlei Schinken roh & gekocht 9 €
- + Filet von der heimischen Färse / Jungrind 18 €

Dessert Deluxe

Nougat – Feen – Kuchen 11 €
Blaubeeren | Feigen

Dessert klein & fein

Cheese Cake Parfait 11 €
Honig Glace | Mispel | Crumble

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4.5 €

Sorbet des Tages



Tagesgerichte

Montag, 15.04.2024 bis Freitag, 19.04.2024

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Wir stellen auch immer vegane ->  Gerichte aus den Komponenten zusammen

Gericht I	13.9 €
Gericht II	17.9 €
Beilagen Salat	4.9 €

Montag

I  vegetarische Kräuter-Käsespätzle mit Röstzwiebeln

II Spießbraten Deluxe mit einer Füllung von Aprikosen & Nüssen, Dunkelbier
Blattspinat & Salzkartoffeln

Dienstag

I  passierte Rote-Beete-Suppe mit Wasabi & Himbeere

Leipziger Allerlei mit Spargel, Erbsen & Karotten, Würfelkartoffeln

II 100% Beef Burger mit BBQ-Zwiebeln, Cole Slaw, Würfelkartoffeln

Mittwoch

I  vegetarischer Chinakohlaufauf mit Grünkern & Parmesan Kruste

II Hühnerbrustfilet mit einer Bärlauch-Frischkäsefüllung

Gnocchi & eingelegte Ofen-Tomaten

Donnerstag ->  Alternative: Anti Pasti Ofen Oliven Gemüse

I  vegetarisch gefüllter Pfannkuchen mit Ricotta & Pilzen, Schnittlauchsoße

II Hühnerfrikassee „Tom Kha Gai“

geraspelter Zucchinireis

Freitag

I Fränkische Bratwürste Münchener Senf

II Filet vom Fisch der Woche

Gemüse & Beilage

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 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