

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

vom 11 bis 15 Uhr serviert

2 Gang 35 €, 3 Gang 42 €, 4 Gang 49 €

Suppengang

Gazpacho Andaluz

an kühlen Tagen heiß, an warmen Tagen auf Eis serviert **vegan zubereitet**
Garnele | Ratatouillesalat | Pimentos de Padron | Kalamonoliven

oder/und

Vorspeise

Melonenallerlei

Feta | Schinken

Hauptgang

Feine Pasta mit schwarzem Trüffel aus Italien

Pfifferlinge

oder

Filet von der großen Seeforelle aus heimischen Gewässern

bunte Pfefferkruste

oder

Kalbsmaiserl in dünnen Scheiben mit Kürbiskernölmarinade

Pfifferlinge

als Beilage zum Fisch & Fleisch Hauptgericht

Gemüse Gärtnerei Kreuzinger Feldmoching | Kartoffel-Petersilienpüree

Dessert klein & fein

Karamellisierte Mango Creme

Himbeersorbet

Menügerichte einzeln, **veganes** irgendwas nicht gefunden?

... sprechen Sie uns gerne an!

Nature Taste Menü

ab 17 Uhr serviert

Unser Menü im **Juli 2024** von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht leichte Küche nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte.

Menü 3 Gang 49 € – 4 Gang 56 € – 5 Gang mit Zwischengang 64 €
Weinbegleitung Aperitif, weiß & rot mit 3 Positionen 22 €

Gruß aus der Küche & Cretian feast, Olivenöl mit Meersalz

Suppengang

Passierte Suppe vom Spinat

an kühlen Tagen heiß, an warmen Tagen auf Eis serviert **vegan zubereitet**
bunte Tomaten | gebackener Mozzarella | Garnele

Vorspeise

Tatar vom Rinderfilet

Sommertrüffel & Kartoffelkörnchen

Hauptgerichte zur Wahl

Paellarisotto **vegan**

junge Zucchini von der Gärtnerei Kreuzinger

oder

Kabeljaufilet & Jakobsmuschel

mit körnigem Senf & Wermuth Soße

oder

BBQ-Whiskey Flank Beef

lange langsam gegart

als Beilage zu den Hauptgerichten

Gemüse Gärtnerei Kreuzinger Feldmoching & Pfifferlinge & Risotto

Dessert

Bodenseekirschen

Polenta Schnitte mit Zimt | Pralinenganache

oder

3erlei Käse & Chutney

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

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.

Weisser Burgunder Sekt Brut Sekthaus Höfer, FRANKEN

Glas 0,1 l 7.5 €

DER TRAUM WIRD WAHR. JEDEN EINZELNEN TAG.

"Es gibt nur einen Grund, warum ich Sekt mache: Es bereitet mir Freude. Aus guten Weinen noch besseren Sekt zu kreieren bedeutet, eine Metamorphose wahr werden zu lassen. Unsere tiefen Keller sind wie geschaffen dafür. Ich stehe auf Handarbeit. Ich stehe auf Hightech. Das Resultat macht glücklich. Mich und den, der Höfer-Sekt genießt." [Carsten Höfer]

Weiß

2023 Grüner Veltliner Federspiel „Klaus“ Jäger, WACHAU

Glas 0,1 l 6.5 €

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Einladendes Bukett nach gelber Apfelfrucht und Blütenhonig, zart nach Honigmelone, ein Hauch von Gewürzen. Saftig, straff, frisch und lebendig, weißes Steinobst im Abgang mit salzigem Nachhall.

Rot

Glas 0,1 7 €

2021 Mompertone Monferrato (Barbera, Syrah) Prunotto, PIEMONTE

Mompertone aus dem Piemont: eine vollmundig-tiefe Cuvée aus Barbera und Syrah.

Strahlend rubinrot mit einem Duft von vollreifen Pflaumen, eingekochten Früchten mit einem Hauch von Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, aber ausgesprochen rund und geschmeidig, Das zarte, reife Tannin ist sehr gut eingebunden und rundet die satte, tiefe Fruchtigkeit ab. Sehr schöne Länge.

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 €

Hauptgerichte Surf & Turf

Rosa gebratenes Whiskey Beef Flank 39 €
Riesengarnelen & Gemüsebunt von der Gärtnerei Kreuzinger, Kartoffel Beilage

Fisch des Tages – Filet mit Aromaten gebraten T.P. €
dunkle Fischsoße, Gemüsebunt von der Gärtnerei Kreuzinger, Kartoffel Beilage

Wiener Schnitzel vom Kalb

in schäumender Zitronenbutter gebraten, kaltgerührte Preiselbeeren 29 €
Gemüsebunt von der Gärtnerei Kreuzinger, Kartoffel Beilage

Dessert Deluxe

Bodenseekirsche 11 €
Polenta Schnitte mit Zimt | Pralinenganache

Dessert klein & fein

Karamellierte Mango Creme 11 €
Himbeersorbet

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4.5 €

**Sorbet
des Tages**



Tagesgerichte

Montag, 22.07.2024 bis Freitag, 26.07.2024

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

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

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

Beilagen Salat dazu 2 € / solo 3 €

Montag

I Pasta mit cremiger Spinat-Gorgonzolasoße

II Kassler mit Senfsoße

Sauerkraut & Kartoffelpüree

Dienstag

I Zucchini Piccata in einer Parmesan-Eihülle gebraten

II Hähnchenkeule an mediterraner Olivenjus

Auberginen Caponata & Reis

Mittwoch

I 3erlei Paprika aus dem Ofen 

II Asia Roastbeef Bowl

Süßkartoffelgröstl mit Frühlauch, Erdnuss, Pesto von grünem Pfeffer & Koriander

Donnerstag

I Schwammerlragout von Steinchampignon & Kräuterseitlingen 

II eingelegtes Schweinenackensteak mit Schwammerlrahm

Karotten-Spitzkohl Gemüse & Serviettenknödel

Freitag

I Fleischpflanzerl mit Wacholdersoße

II Fisch des Tages

Gemüse & Kartoffel 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