

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 11-15 Uhr serviert

Klein & fein Menü

2 Gang 30 €, 3 Gang 36 €

Vorspeisen

Passierte Steinpilz-Maronensuppe

Räuchertofu & gebratene Pilze

oder

Graved Seeforelle

Kapern-Pfeffermarinade mit Zitrone
Endivien - Feldsalat mit Kartoffeldressing

Hauptgang

Spinat, Fenchel, abgezogene Spitzpaprika & leichtes Safranrisotto

Als **vegetarischer Hauptgang**

oder mit

gebratener Maispouardenbrust

Fontinakäse & Parmaschinken

oder mit

gegrillter Lachstranche

Orangen-Wermuth Soße

Dessert klein & fein

Apfel-Zimt-Crumble

Marsalasabayon

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

Nature Taste Menü

Unser Menü im November & Dezember von Küchenchef Jürgen Weingarten verspricht genussreiche Stunden im Restaurant Conti. Unser Credo ist es, nah am Ursprung und Eigengeschmack der Produkte zu bleiben und diese gekonnt in den Fokus zu rücken.

Ab 17 Uhr serviert

Menü 59 € - Weinbegleitung 20 €

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.

Kürbiskernfrischkäse & kleine Kürbissuppe

“Prince de Sabatier” Crémant de Loire Brut, Blanc

*

Endivien-Feldsalat

Herbstpilze, Walnüsse, Topinambur & Räuchertofu

2021 "C" Custoza, Castelnuovo di Garda

*

Rote Beete Ravioli

Pecorino, Grünkohl & schwarze Trüffel aus Italien

2020 Pecorino, DOCG, De Angelis, Marken

*

Knusprige Ente aus Niederbayern

oder

Lachsforellenfilet mit Feta & Pomelo

oder

Butternuss-Ofenkürbis mit Ingwer, Feta & Pomelo

... zu den Hauptgerichten servieren wir

Jahreszeiten - Gemüsebunt & Kartoffeltarte

2017 Grilos Reserva Dão, Casal de Tonda

*

Maronen Schokoladenmousse

& Calvados-Quitten

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Apéritif

Mondino Spritz 8

Prosecco | Mondino | Tonic

Glas 0,2 l 7 €

BAYERN GRÜSST ITALIEN

Brennmeister „Hans“ lernte sein Destillier-Handwerk in den 1960er Jahren in Bella Italia. Von dort brachte er das Rezept für den Amaro mit in den heimischen Chiemgau. Konsequenterweise biologisch verfeinert mit regionalen Zutaten und geringem Zuckeranteil.

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 Pecorino, DOCG, De Angelis, Marken

Glas 0,1 l 4.5 €

Der Wein duftet nach saftiger, reifer Williamsbirne, dazu wehen Ihnen etwas Quitte und ein Hauch Florales um die Nase. Am Gaumen finden sich in dem frischen Antritt die Birne und gelbe Früchte wieder. Mundfüllend, komplex, mit einem feinen Hauch Cremigkeit rollt er über Gaumen. Die Rebsorte Pecorino aus dem Ort Offida, noch vor wenigen Jahren vom Aussterben bedroht, zählt zu den ganz großen Hoffnungsträgern im italienischen Weinbau.

Rot

Neu ...

2017 Grilos Reserva Dão, Casal de Tonda

Glas 0,1 l 5.5 €

Wenn einer Sie noch einmal in Grillenzirp-Stimmung versetzen kann, dann dieser sonnenwarme, im Barrique gereifte Rotwein aus Portugals Topregion Dão. In den vielschichtigen Aromen können – und wollen! – sich Ihre Sinne verlieren: Dörripflaume, getrocknete Feige, Wacholder, Kakao, eine Messerspitze Vanille und eine Prise Pfeffer. Schließen Sie die Augen!

à la carte bis 17 Uhr

Conti Classics

Flammkuchen 11 €
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 9 € / groß 14 €
Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte, Kerndl, Kräuter und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages 7 €
... gebratener **Ziegenkäse** 6 €
... Scheiben vom **Roastbeef** & gebratene Pilze 7 €

Suppen

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

Passierte Steinpilz-Maronensuppe 9 €
Räuchertofu & gebratene Pilze

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 14 €
oder
& vegetarisch mit gegrilltem Gemüse 14 €
oder
& mit gegrillten Riesengarnelen 17 €
... oder mit allen 3 als **DELUXE** 19 €

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten 26 €
Gemüsebunt & Kartoffeln, Preiselbeeren

Beef & Burger

Steak vom irischen Weiderind 35 €
mit Kräutern gebraten, Gemüsebunt & Soße mit grünem Pfeffer

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

220gr Beef Burger von der Färse / 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** 4 €

Dessert Deluxe

Maronen-Schokoladenmousse 9 €
mit Calvados-Quitten

Dessert klein & fein

Apfel-Zimt-Crumble mit Marsalasabayon 9 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €

Sorbet
des Tages

Kugel a 3 €

à la carte ab 17 Uhr

Conti Classics

Flammkuchen	11 €
Speck, Tomaten und Kresse – ODER – Feta & Pimentos de Padron	
Caesar Salad	klein 9 € / groß 14 €
Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan	
Graved Seeforelle	14 €
Kapern-Pfeffermarinade mit Zitrone Endivien-Feldsalat mit Kartoffeldressing	
Kräftige Fleisch- & Knochen-Bouillon	7 €
Gemüse & Einlage	
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse	<i>als Vorspeise 9 €, als Hauptgang 19 €</i>
Einlage, Gemüse und Rouille-Käse-Krusten	

Fisch, Fleisch & Vegetarisch/Veganes

Als vegetarisch /veganes Hauptgericht servieren wir	19 €
Spinat, Fenchel, abgezogene Spitzpaprika & leichtes Safranrisotto oder als Beilage zu...	
Gegrillte Lachstranche mit Orangen-Wermuth Soße	26 €
Gebratene Maispoulardenbrust , Fontinakäse & Parmaschinken	26 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitronenbutter gebraten, Preiselbeeren	26 €
Steak vom irischen Weiderind mit grünem Pfeffer	35 €

Dessert

Apfel-Zimt-Crumble	9 €
Marsalasabayon	
Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
Sorbet des Tages	Kugel a 3 €

Tagesgerichte

Montag, 12.12. bis Freitag, 16.12.2022

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Gemüse/Beilagen immer zu beiden Gerichten wie passend inklusive

Gericht I	11 €
Gericht II	14 €
Beilagensalat	4 €

Montag

I Gemüsecurry mit Kichererbsen **vegan**

II Geflügelspieß mit BBQ Marinade

Wok Gemüse von Brokkoli, Karotten & Sojasprossen, Basmatireis

Dienstag

I Knödelgröstl mit Spiegelei **vegetarisch** oder mit Speck

II Rotwein Rinderragout Bourguignon

Weißkohlgemüse & Polenta Schnitte

Mittwoch

I Gefüllter Tortilla Pfannkuchen **vegan** oder mit Käse

II Hühnerfrikassee mit einer Weißwein-Zitronensoße

Ratatouille & gemischter Reis

Donnerstag

I Kartoffelsuppe mit gebratenen Champignons & Parmesan **vegetarisch**

II Knuspriger Braten vom gesalzenen Schwein

Blumenkohl & Kartoffel-Kürbispüree

Freitag

I Chili con Carne... oder **vegan** als **Chili sin Carne**

II 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