

Unsere Aperitif- & Weinempfehlungen

Aperitif

Conti Kir

Prosecco | frozen Cassis & Johannisbeeren

Glas 0,1 l 6.5 €

Ferrari Maximum Brut

Weingut Ferrari, Trentino

Glas 0,1 l 8 €

Flasche 46 €

Sorgfältig wurden die Chardonnay-Trauben für den Spumante Maximum Brut bei Ferrari in Trentino (aus)gelesen und mittels klassischer Flaschengärung zu diesem vorzüglichen Premium-Schaumwein veredelt. So verfügt er, in seinem intensiven Strohgelb beinahe leuchtend, über ein lebendiges und nachhaltiges Bouquet, das Düfte von reifen Früchten, knusprigem Brot, Blüten und Haselnüssen umfasst. Im Mund wartet er mit Eleganz und Harmonie auf, die auf den dann feinsinnig wahrnehmbaren Vanille- und Hefenoten fußt.

Weiß

2017 Weissburgunder

Weingut Klumpp – BIO, Baden

Glas 0,1 l 4 €

Flasche 27 €

Der feiwüchsige Boden in Kombination mit dem hohen Kalkgehalt führt zu einem finessenreichen, eleganten Weissburgunder mit eleganten Zitrusaromen, dezenter Kräuternote und einer schönen Balance (Zitrone, Apfel, Aprikose, Honigmelone). Ein komplexes Geschmackserlebnis mit feiner Säurestruktur, cremigem Schmelz und langem Abgang.

Rot

2015 Prima Toro (Tinta de Torro, Garnacha)

“Bodegas Maurodos”, Toro

Glas 0,1 l 4.9 €

Flasche 32 €

Dunkel-Violett in der Farbe. Ein wuchtiges Bouquet von reifer, dunkler Kirsche, Brombeere und Süßholz, exzellente Tannin Struktur, sehr harmonisch und rund, dabei mit enormer Kraft, satter Frucht (Schwarze Johannisbeere) und berauschender Frische. Das Finish explosiv und sensationell.....

Von 11.30 - 15 Uhr servieren wir

2 für 22 Mittags Menü

Hauptgang & Vorspeise oder Dessert

...komplett als 3 Gang für 27 €

inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Vorspeise

Kürbis-Steckrübensuppe | Salatkörbchen | Glühweinespuma

Hauptgang

Rosmarin Lachstranche mit Orangenpfeffer

ODER

Frischlings Wiener Schnitzel & Preiselbeere

zu beiden Hauptgerichten

Kartoffel Rosenkohl

Dessert

Quitte | Marone | Marzipanmousse

Diese Menüs abends, ab 18 Uhr serviert

Nature Taste Menü

3 Gänge 39, jeder weitere 7 €
inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Rosa Kalbstafelspitz

Senfdip | Schwarzwurzel gebacken | Feldsalat

Bouillabaisse

Rouillekrusten

Zackenbarsch

Thymian | Garnelen | Knollen

Wildente vom Gutshof Polting

Brust mit Pancetta | geschmorte Keule mit Rotwein

Schoko Baumkuchen | Café Panna Cotta | Kürbis Mango

Mit Weinbegleitung à 0,1 l

3 Gang 14 € - 4 Gang 17 €

3 für 33

3-Gänge-Menü inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz
sowie je einem 0,1 l Glas Weiß- & Rotwein serviert für gesamt 33 €.

Vorspeise

Kürbis-Steckrübensuppe | Salatkorbchen | Glühweinespuma

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Quitte | Marone | Marzipanmousse

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 mit Oliven

4 €

Conti Classics

Bruschetta

geröstetes Brot mit Oliven, Tomaten, Rucola, Basilikum

Vorspeise 5 / Portion 8 €

Flammkuchen

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

8 €

Salate inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Cesars Salade

Endivien, Sardellen, Oliven, Brotkrusten und Parmesan

klein 9 € / groß 14 €

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kernd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 7 € / groß 11 €

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener Ziegenkäse

5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze

6 €

Vegetarisches

Gebackener Büffelmozzarella

Radicchio Karamell Balsamico Rucola

... als Hauptgericht zusätzlich mit buntem Wintergemüse

Vorspeise 12 € / Hauptgericht 19 €

Weitere vegetarische Varianten? Menügerichte à la Carte?

Oder irgendwas nicht gefunden? Sprechen Sie uns an!

Suppen inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Kräftige Fleisch & Knochen Bouillon vom Rind Gemüse & Einlage	6 €
Kürbis Steckrübe Glühweinespuma	6 €
Unsere kräftige Fischsuppe à la Bouillabaisse Einlage, Gemüse und Rouillekrusten	
<i>als Vorspeise</i>	9 €
<i>als Hauptgang</i>	17 €

Beef & Burger

Carpaccio vom Rind inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz Kresse/Rucola/Parmesan & Pilze	16 €
Roastbeef von der deutschen Färse/Jungrind in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	16 €
200gr Burger von der Färse/Jungrind Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	16 € 17 €
zusätzlich Röstkartoffeln	2 €

Pasta & Trüffel

Garganelli Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
Feine Pasta weißer Trüffel & Grünkohl	Vorspeise 21 / Hauptgang 29 €

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Rosmarin Lachstranche mit Orangenpfeffer 24 €
Spekulatiussoße

Zackenbarsch 26 €
Thymian, Garnelen & Knolle

Smoked Angus Whiskey Beef 29 €
Rückensteak aus dem Holzkohlesmoker

Gutes vom Gutshof Polting ...

... Wildente 28 €
Brust mit Pancetta & geschmorte Keule mit Rotwein

... Wiener Frischling 25 €
kleine Schnitzel aus dem Wildsaurücken geschnitten, Preiselbeeren & Zitrone

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir
Wintergemüse & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Schoko Baumkuchen | Café Panna Cotta | Kürbis Mango 9 €

Dessert klein & fein

Quitte | Marone | Marzipanmousse 7 €

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis 4 €