

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

Karotten Ingwer Suppe | Cole Slaw mit Koriander

Hauptgang

Filet vom Leng / Dorsch

ODER

Rinderflanke „Sous Vide“ mit Pfefferschrot

zu beiden Hauptgerichten

Bohnen & Kartoffelpüree

Dessert

Schokoladentarte & Sabayon

Diese Menüs abends, ab 18 Uhr serviert

Nature Taste Menü

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

Tintenfisch
Schwarzwurzel | Quinoa Sojabohnen | Passionsfruchtremoulade

Bouillabaisse
Rouillekrusten

Zackenbarsch & Dorade
Dijonsenf

Glückliche Ente vom Perlbach
Brust & Keule knusprig gebraten

Pina Colada
Kokos Creme Brulee | Ananas | Sorbet

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

Karotten Ingwer Suppe | Cole Slaw mit Koriander

3erlei Hauptgang Etagere

Roastbeef | gegrillter Fisch | Ravioli

Dessert

Schokoladentarte & Sabayon

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 15 €

Blattsalate und eingelegtes Gemüse

Kernd'l, Kräutern und Vinaigrette mit kretischem Olivenöl

klein 7 € / groß 12 €

Garnituren zum Salat

... gegrillter Fisch des Tages

6 €

... gebratener Ziegenkäse

5 €

... gebratenes Geflügel & Pilze

6 €

Vegetarisches

Büffelmozzarella

rote Winterrüben, Spinat, Pinienkerne

... 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 von Perlbach Gänsen Gemüse & Ravioli Einlage	6 €
Karotte Ingwer Koriander Papadam	7 €
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 heimischen Färse / Jungrind in dünnen Scheiben mit Olivenöl, Meersalz und Mixed Pickles-Remoulade Salat & Röstkartoffeln mit Zwiebeln	16 €
200gr Beef Burger Tomate, Essiggurke, Salat und BBQ-Schalotten-Chutney als DELUXE mit zusätzlich Bergkäse, Speck & Spiegelei	16 € 17 €
zusätzlich Röstkartoffeln	2 €

Pasta

Garganelli Arrabbiata frische Tomaten & Salsiccia – <u>oder</u> – vegetarisch mit gegrilltem Gemüse	11 €
Roggen Schlutzkrapfen Bergkäse, Maronen, Grünkohl	14 €

Hauptgänge inkl. Cretian feast Olivenöl, Brot & Meersalz

Zackenbarsch & Dorade Royal Filets mit Dijonsenf & Estragon	25 €
Leng / Dorsch Meerrettich	24 €
Glückliche Ente vom Perlbach im bayerischen Wald Brust & Keule ausgelöst serviert	26 €
Filet von der heimischen Färse / Jungrind Spitzen mit gebratenen Pilzen	25 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rosmarin/Zitrone, Preiselbeeren	25 €

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir
Wintergemüse & Kartoffelliges

Dessert Deluxe

Pina Colada Kokos Creme Brulee Ananas Sorbet	9 €
--	-----

Dessert klein & fein

Schokoladentarte Sabayon	7 €
------------------------------------	-----

Dinzler Kaffeerösterei

Affogato Espresso mit Milcheis	4 €
---------------------------------------	-----