

„Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft“

Marquis de Vauvenargues

Herzlich Willkommen im CONTEL Hotel!

Unser Küchen Team verköstigt Sie
mit regional frisch zubereiteten Gerichten.

Haben Sie eine **Lebensmittelunverträglichkeit?**

Dann fragen Sie bitte nach unserer
Allergen-Übersicht der Speisen

Auf Wunsch bringt Ihnen unser Service
die **Tageszeitung** und eine **Lesebrille**.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ina Haag, Geschäftsführerin

Aus Rücksicht auf andere Gäste bitten wir Sie, die Benutzung
der mobilen Kommunikationsgeräte im Restaurant einzuschränken.

Unser hauseigenes W-LAN-Netz steht Ihnen kostenfrei
in der Lounge und im Barbereich zu Verfügung.



Aperitifs & Mixgetränke

<u>Sekt "CONTEL"</u>	0,1	1	€ 4,00
Cuvée trocken, Bernard-Massard Sektkellerei			
<u>Prosecco Scavi & Ray</u>	0,1	1	€ 4,20
Vino Frizzante, trocken			
<u>Kir Royal oder Pêche Mignon</u>	0,1	1	€ 4,50
Cassislikör oder Pfirsichlikör mit Sekt			
<u>Campari mit Soda</u> (A)	4	cl	€ 6,00
<u>Campari mit Orangensaft</u> (A)	4	cl	€ 6,50
<u>Gin Orange / Gin Tonic</u> (L), Gordons dry Gin	4	cl	€ 6,50
<u>Wodka Lemon</u> (L), Wodka mit Bitter Lemon	4	cl	€ 6,50
<u>Martini</u> rosso, bianco oder dry	5	cl	€ 4,00
<u>Sandemann Sherry</u> dry, medium oder creme	5	cl	€ 4,00

2017er <u>Weißer Burgunder</u> (enthält Sulfite)			
Mosel Trittenheimer Altärchen, trocken, Q.b.A.	0,1	1	€ 3,00
Weingut Ernst Eifel, Trittenheim	0,2	1	€ 5,60

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic, Catharinen Quelle	0,25	1	€ 2,30
Mineralwasser still, Taunusquelle Premium	0,25	1	€ 2,30
Mineralwasser still, Taunusquelle Premium	0,75	1	€ 5,90
Mineralwasser medium, Taunusquelle Premium	0,75	1	€ 5,90
Mineralwasser classic, Taunusquelle Premium	0,75	1	€ 5,90
Apfelsaft, Orangensaft (G)	0,2	1	€ 2,70
Apfelsaftschorle (G)	0,2	1	€ 2,40
Tomatensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft (G)	0,2	1	€ 2,90
Pepsi Cola (E) /light (E/M)	0,2	1	€ 2,50
Mirinda (A/B)	0,2	1	€ 2,50
7up (F)	0,2	1	€ 2,50
Bitter Lemon Schweppes (L)	0,2	1	€ 2,90
Tonic Schweppes (L)	0,2	1	€ 2,90
Ginger Ale Schweppes (L)	0,2	1	€ 2,90
Orangina (F/G)	0,25	1	€ 3,20
Almdudler Kräuterlimonade	0,35	1	€ 3,20

Möhren-Kokos-Cremesuppe €5,90
mit Schmand und Kokoschips



Tomatencremesuppe € 5,90
mit Pestosahne und Croutons



„Bruschetta Schinken“ mal ganz anders € 4,90
Geröstetes Graubrot mit Tomatencreme, rohem Schinken,
Rucola und Parmesanspänen

Hausgemachter Wurstsalat € 6,90
mit Wurststreifen, Zwiebeln ,Gurke und Paprika, angemacht mit
Essig, Senf und Öl dazu Brot & Butter



Tomate- Mozzarella € 7,90
garniert mit Basilikumpesto und Balsamicoglace

Gemischte Anti Pasti Platte € 10,50
mit luftgetrocknetem Schinken, italienische Salami, Oliven,
gefüllte Paprika, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und Parmesan

Salat Italia € 13,60
marktfrische Salate mit Thunfisch, Oliven, Paprikastreifen,
Zwiebelringe, gekochtem Ei, American Dressing und Baguette

<p><u>Großer Salat “Koblenzer Schängel“</u> € 14,60 marktfrische Salate mit gebratenen Streifen von der Putenbrust an Sauerrahm, Joghurtdressing und Baguette</p>

Garnelenteller € 15,90
mit sechs gebratenen Garnelen in Knoblauchöl, Salatbouquet
mit Balsamicodressing und frisches Kräuterbaguette

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren € 9,90
dazu frittierte Petersilie an Salatbouquet mit Balsamicodressing
und Baguette




CONTEL's Vesperplatte € 10,50
mit verschiedenen Wurst-und Käsesorten, dazu Brot

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt angerichtet € 14,90
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Ofenkartoffel  € 6,50
mit Kräuterquark und kleinem Salatbouquet

Bauernomlette mit Kräutern  € 10,50
mit Kartoffeln, Tomatenwürfel,
Gewürzgurken, Champignons und Käse gratiniert

Trüffelravioli  € 15,90
geschwenkt in Sahne mit Trüffelöl, Cherrytomaten,
Rucola und Parmesan

Putensteak mit Ananas und Käse überbacken € 16,90
an Currysauce dazu Brokkoli und Mandelreis

<p><u>Westerwälder „Aschenbraten“</u> € 15,20 Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Bacon, Knoblauch und Kräuterbutter in der Folie gegart, dazu Thymiankartoffeln, Kräuterdip und Krautsalat</p>

Pfefferlendchen € 17,50
gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Rauchfleisch ummantelt an Pfeffersauce,
Speckbohnen und Kroketten

<p><u>Filetspieß „Prinz-Heinrich“</u> € 19,50 Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Rauchfleisch ummantelt, Champignons und Schinkenstreifen an Rieslingrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelröstis</p>

Schweineschnitzel „nach Wiener Art“ € 15,80
an Sardellen-Kapern-Garnitur,
mit Pommes frites und Salatteller

Schweizer Schnitzel vom Schwein € 16,80
mit Spiegelei und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
und Salatteller

Grillteller € 17,80
mit gebratener Hähnchenbrust, Schweinenacken und Putenbruststeak
dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Salatteller

Rumpsteak „Kräuterbutter“ € 22,50
mit Fettrand gebraten dazu Grilltomate,
Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller

2017er	Blauer Spätburgunder		
Mosel	Rosé, fruchtiger halbtrockener Qualitätswein	0,1 l	€ 3,10
	Weingut Ernst Eifel, Trittenheim	0,2 l	€ 5,80
2017er	Spätburgunder		
Mosel	Rotwein, Moselweißer Hamm, trocken	0,1 l	€ 3,50
	Weingut Gerhard Spurzem, Koblenz Güls	0,2 l	€ 6,30

Tagliatelle al Salmon €16,80
mit einer Sahnesauce, frischem Blattspinat und
gebratenen Lachswürfeln

Gebratene Garnelen €17,80
mit Pestonudeln an Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

Gebratenes Lachssteak €22,50
mit Tomaten- Olivenragout, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

Dessert

<u>Schokopudding wie bei Oma</u> mit Sahnehaube	€ 4,50
<u>Vanille Parfait</u> mit knackiger Schokoschicht und Himbeeren	€ 7,90
<u>Holunder- Creme brûlée</u> mit hausgemachten Himbeersorbet	€ 8,90
<u>Käseplatte mit Feigensenf</u> Käsevariation mit Brot und Butter	€ 11,30

Dessertwein (enthält Sulfite)

2016er <u>Riesling Hochgewächs</u>	0,1 l	€ 3,00
Mosel <u>Gülser Bienengarten lieblich,</u> Weingut Karl Lunnebach, Koblenz-Güls	0,2 l	€ 5,70
2016er <u>Kerner Kabinett</u>	0,1 l	€ 3,00
Mosel <u>Gülser Königsfels, feine Restsüße</u> Weingut G. Spurzem, Koblenz-Güls	0,2 l	€ 5,70

Kaffee & Co.

Tasse Café Crema (E)	€ 2,70
Tasse Espresso(E)	€ 2,50
Tasse Espresso Macchiato mit aufgeschäumter Milch (E)	€ 2,70
Tasse doppelter Espresso (E)	€ 4,00
Tasse Cappuccino mit aufgeschäumter Milch (E)	€ 2,80
Tasse Milchkaffee (E)	€ 3,20
Glas Latte Macchiato (E)	€ 3,20
Glas Tee, (bitte fragen Sie nach unserem Sortiment)	€ 2,70
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20

Spirituosen

Malteser Aquavit	2cl	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,10
Linie Aquavit	2cl	€ 3,10
Obstler Schladerer	2cl	€ 2,50
Himbeergeist Schladerer	2cl	€ 2,80
Mirabellenbrand Schladerer	2cl	€ 2,80

Sekt im Glas (enthält Sulfite)

<u>Sekt "CONTEL"</u> Cuvée trocken, Bernard-Massard Sektkellerei	0,1 1	€ 4,00
<u>Prosecco Scavi & Ray</u> Vino Frizzante, trocken Italien	0,1 1	€ 4,20
<u>Kir royal oder Pêche Mignon</u> Cassislikör oder Pfirsichlikör mit Sekt	0,1 1	€ 4,50

Sekt & Champagner Flaschen (enthält Sulfite)

<u>Piccolo</u> Henkell trocken Sektkellerei Henkell & Co.	0,2 1	€ 7,50
<u>Piccolo</u> Prosecco Yello trocken Desenzano, Italien	0,2 1	€ 7,50
<u>Sekt "CONTEL"</u> Cuvée, trocken Bernard-Massard Sektkellerei	0,75 1	€ 22,80
<u>Prosecco Scavi & Ray</u> Vino Frizzante, trocken Italien	0,75 1	€ 24,00
<u>Deinhard Lila</u> Rieslingsekt, trocken Deinhard Sektkellerei	0,75 1	€ 26,00
<u>Fürst von Metternich</u> Rieslingsekt, trocken Fürst von Metternich Sektkellerei	0,75 1	€ 28,50
<u>Moët & Chandon Brut Impérial</u> Champagner brutEpernay, France	0,75 1	€ 85,00

Biere, frisch vom Fass (enthält glutenhaltiges Getreide)

<u>Koblenzer Pils/Radler/Schuß</u>	0,3	1	€ 2,70
<u>Koblenzer Pils/Radler/Schuß</u>	0,5	1	€ 4,10
<u>Gaffel Kölsch</u>	0,2	1	€ 2,40
<u>Gaffel Kölsch</u>	0,4	1	€ 4,00

Flaschenbiere (enthält glutenhaltiges Getreide)

<u>Koblenzer 0,0%, alkoholfrei</u>	0,33	1	€ 2,70
<u>Koblenzer Radler, alkoholfrei</u>	0,33	1	€ 2,70
<u>Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei</u>	0,5	1	€ 4,10
<u>Erdinger Hefeweizen, hell, dunkel und Kristall</u>	0,5	1	€ 4,10
<u>Zischke, hefetrübes Kellerbier</u>	0,5	1	€ 4,10

Digestife (4 cl)

<u>Coeur de Cognac, Remy Martin 40 %</u>	€ 8,50
<u>Carlos I Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva 40 %</u>	€ 5,50
<u>Calvados V.S.O.P, Pâpidoux 40 %</u>	€ 5,50
<u>Grappa Vuisinar, von Nonino 41 %</u>	€ 6,50
<u>Eau de Vie Vieille Prune, von Nusbaumer 42 %</u>	€ 7,50
<u>Ziegler Obstbrand, 43 %</u>	€ 7,50
<u>Talisker 10 y, Single Malt Whisky 45,8 %</u>	€ 7,50
<u>The Glenlivet 15 y, Single Malt Reserve 40 %</u>	€ 8,50

*Wir sind erst zufrieden,
wenn Sie es auch sind.*

*Deshalb,
wenn Sie zufrieden sind, sagen Sie es anderen.
Wenn Sie unzufrieden sind, sagen Sie es uns direkt.*

* * * * *

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

A = mit Farbstoff	H = mit Konservierungsstoff
B = mit Antioxidationsmittel	I = mit Geschmacksverstärker
C = mit Schwefeldioxid	J = mit Schwärzungsmittel
D = mit Phosphat	K = mit Milcheiweiß
E = koffeinhaltig	L = chininhaltig
F = mit Süßungsmittel	M = Phenylalaninquelle (Aspartam)
G = gewachste Früchte	N = mit Taurin

und weitere Deklaration

cholesterinarm

