

Zum Paracelsus Menü  
empfehlen wir Ihnen die Weine  
unseres Sohnes

MARTIN CONRAD



2015er Mülheimer Sonnenlay  
Riesling feinherb

\*\*\*

2016er Conradus  
Riesling feinherb

\*\*\*

2015er Conradus  
Riesling trocken

\*\*\*

2015er Brauneberger Juffer  
"Goldkapsel"  
Riesling feinherb

\*\*\*

2015er Brauneberger Juffer  
Riesling Spätlese

Familie Conrad und Ihr Team  
wünschen Ihnen einen schönen Abend  
und einen guten Appetit.



Unser saisonal, farbenfrohes Paracelsus Menü für

August

Geräucherte Jacobs-Muscheln auf Rote Beete-Carpaccio  
mit **grünen Bohnenkernen**

\*\*\*

Weißer **Tomaten**suppe (v. Grieshops Gartentomaten)  
mit karamellisierten Aprikosen und Basilikum-Crostini

\*\*\*

Marinierte Himmeroder Lachforelle  
auf geschmorten Garten-Gurken mit Wasabi

\*\*\*

Medaillon vom Lamm unter der Thymiankruste  
auf Pfifferling-**Zucchini**-Ragout mit Blaubeeren  
und Petersilienwurzel- Püree

\*\*\*

Mandeleis auf pfeffrigem **Pflaumen**kompott  
und Butterkrokant

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine