

Zum Paracelsus Menü  
empfehlen wir Ihnen die Weine  
unseres Sohnes

MARTIN CONRAD



2014er Gavius  
Weißburgunder trocken

\* \* \*

2013er Brauneberger Juffer  
Riesling feinherb

\* \* \*

2014er Weißburgunder  
trocken

\* \* \*

2013er Brauneberger Juffer  
"Goldkapsel"

Riesling feinherb

\* \* \*

2014er Brauneberger Juffer  
Riesling Spätlese

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



Unser saisonal, farbenfrohes Paracelsus Menü für

Februar / März

In Walnussholz geräucherte Fisch-Variation  
mit Dörrobst-Senf auf Grieshops Feldsalat  
mit Himbeer-Dressing

\* \* \*

Kohlrabi-Suppe mit Kartoffelstroh von  
der blauen Kartoffel, Mandelbrot und  
den ersten Gänseblümchen

\* \* \*

Garnelen-Ragout auf cremigem Bergkäse-Risotto

\* \* \*

Paillard vom Hunsrückhirsch mit  
Holunder-Sanddorn-Jus, Rosenkohl auf  
gratinierten Apfelspalten und Serviettenklöße

\* \* \*

Eis-Praline auf flambierten Orangenscheiben  
mit Walnuß-Krokant und heißen Schattenmorellen

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine