

Zum Paracelsus Menü  
empfehlen wir Ihnen die Weine  
unseres Sohnes

MARTIN CONRAD



2016er Conradus  
Riesling feinherb

\*\*\*

2014er Weißburgunder  
trocken

\*\*\*

2014er Brauneberger Juffer  
Riesling feinherb

\*\*\*

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

Juli

Konfit von Feuerbohnen mit **Basilikum** und Salbei  
auf Carpaccio von Grieshops Fleischtomaten

\* \* \*

Schaumsüppchen von **Zuckerschoten**  
mit Flusskrebs-Schwänzen

\* \* \*

Gebratenes Ceviche vom Lachs  
auf gegrillten Zucchini mit Tomatenbutter

\* \* \*

Tournedo vom Rinderfilet mit hausgemachter Fois Gras  
von Jansenhofs Hühnchenleber gratiniert,  
dazu in Kokosbutter und Zitronengras  
gebratene **Aprikosen** und Bratkartoffel-Püree

\* \* \*

Mascarpone-Minzcreme mit Baiser und  
Holunder-Joghurt-Eis auf Grieshops **Himbeeren**  
mit Szechuanpfeffer

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine