

Zum Paracelsus Menü  
empfehlen wir Ihnen die Weine  
unseres Sohnes

MARTIN CONRAD



2015er Veldenzer Kirchberg  
Riesling trocken

\*\*\*

2015er Conradus  
Riesling trocken

\*\*\*

2016er Brauneberger Juffer  
Riesling trocken

\*\*\*

2015er Brauneberger Juffer  
"Goldkapsel"  
Riesling feinherb

\*\*\*

2015er Brauneberger Juffer  
Riesling Auslese

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



Unser saisonal, farbenfrohes Paracelsus Menü für

Oktober

Hausgebeiztes Lachs-Carpaccio mit Kürbiskern-Pesto  
an **Feldsalat** mit Preiselbeeren

\* \* \*

Kürbis-Ingwer-Süppchen, v. Grieshops **Hokaido Kürbis**  
mit Flusskrebsschwänzen und Apfel-Curry-Schmand

\* \* \*

Zanderfilet gebraten auf Belugalinsen  
mit Vanilleschaum

\* \* \*

Entenbrust, Jansenhof mit Phacelius-Honig glasiert,  
Quitten-Riesling-Jus, **Schwarzwurzel**-Röllchen  
und Kürbis-Kartoffel-Plätzchen

\* \* \*

Holunderblüten-Parfait und Schokoladen-Mandel-Creme  
mit Grieshops letzten **Himbeeren**

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine