

Zum Krimi-Menü empfehlen wir Ihnen begleitend  
die Weine vom Hotelweingut unseres Sohnes Martin

## MARTIN CONRAD



2011er Brauneberger Juffer  
Riesling feinherb

\*\*\*

2013er Brauneberger Juffer  
Riesling trocken

\*\*\*

2013er Müllheimer Sonnenlay  
Riesling feinherg

\*\*\*

2012er Brauneberger Juffer  
"Goldkapsel"  
Riesling feinherb

\*\*\*

2012er Brauneberger Juffer  
Riesling Auslese

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



## Unser besonderes Agatha Christie-Krimi-Menü im Mai

### Tod auf dem Nil

GEBUA-HARA - Gratiniertes Eifel-Ziegenkäse in der  
Walnusschale mit Auberginen-Püree auf Kräutersalat  
mit orientalischem Gewürz dressing

SSS

TAHINSUPPE MIT DUKKAH GEWÜRZMISCHUNG - Geröstete Sesam-  
Haselnusssuppe mit gebratenem grünen Spargel

SSS

DAJAS MAHSI - Eifeler Hühnchen-Brust gefüllt  
mit Dattlerrettich und Dukkah-Gewürz, auf  
schwarzem Linsenpüree und Petersilienjoghurt

SSS

COUSCUS-FISCH - Rotbarbe in Harrisa-Orangen-Soße,  
Pfälzer Spargel und Curry-Couscous

SSS

BALAVA - Mandeltropfen mit Marzipan-Eis und  
Rosenwasser-Sabayon

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine