

Zum Hildegard von Bingen-Menü empfehlen wir Ihnen
begleitend die Weine vom Hotelweingut unseres Sohnes Martin

MARTIN CONRAD



2010er Brauneberger Juffer
Riesling feinherb

2011er Mülheimer Sonnenlay
Riesling feinherb

2010er Veldenzer Kirchberg
Riesling trocken

2011er Brauneberger Juffer "Goldkapsel"
Riesling feinherb

2011er Brauneberger Juffer
Riesling Auslese

Unser
Hildegard von Bingen-Menü
im August mit
Fenchel

Marinierte Flusskrebsschwänze im Fenchelschiffchen
überbacken auf Wildkräutersalat



Consommé von Fenchel und Tomate
mit Basilikum-Quarkklößchen



Gebratener Moselwels von Herrn Birnfeld/Lieser
auf Safran-Ingwer-Fenchel



Rosa gebratene Entenbrust vom Jansenhof
an Lavendel-Honigjus
auf geschmortem Orangen-Fenchel, dazu Sesammocken



Hausgemachtes Rosenrahmeis an Zwetschgenkompott

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