

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

MARTIN CONRAD



2011er Conradus Riesling
feinherb (Filzener Klostergarten)

2010er Veldenzer Kirchberg
Riesling trocken

2009er Wehlener Sonnenuhr
Spätlese Riesling feinherb

2007er Brauneberger Juffer "Goldkapsel"
Riesling trocken

2009er Trittenheimer Apotheke
Riesling Auslese

Unser
Hildegard von Bingen-Menü
im Februar mit der
Roten Beete

Geflügelterrinen mit Rote Beeteschaum auf Erdener Feldsalat
und Apfel-Walnuss-Vinaigrette



Rote Beete-Apfelsuppe
mit Flusskrebsschwänzen und Schneeklößchen



Zander auf der Haut gebraten
mit Rote Beete-Chips



Rosa gebratene Entenbrust vom Janshenhof
an Schaum vom grünen Wasabi
auf lauwarmen Rote Beete-Birnensalat



Rote Beete-Schokotörtchen mit Ingwer-Parfait
auf Schaum von der Bourbonvanille

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