

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 März mit

Sellerie

Sellerieröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof  
auf Erdener Feldsalat mit Walnussdressing  
dazu Chips von eigenen Äpfeln



Sellerie Cremesuppe mit Wildkräuterklößchen



Gebratenes Doradenfilet auf Sellerie-Sesam-Gemüse



Rinderfilet mit Thymian-Estragon Soße,  
Selleriepfeffer und Kartoffelplätzchen



Schokoladenpralinen-Parfait  
mit Mocca-Zabaione

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