

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

MARTIN CONRAD



2010er Brauneberger Juffer  
Riesling feinherb

\*\*\*

2010er Veldenzer Kirchberg  
Riesling trocken

\*\*\*

2011er Mülheimer Sonnenlay  
Riesling feinherb

\*\*\*

2011er Brauneberger Juffer "Goldkapsel"  
Riesling feinherb

\*\*\*

2011er Brauneberger Juffer  
Riesling Auslese

Unser  
Hildegard von Bingen-Menü  
im Mai mit

Spargel

Gebratene Garnelen auf Zitronengrasspieß  
an einem Salat von grünem und weißem Spargel



Spargelrahmsüppchen mit Kräuterklößchen



Doradenfilet  
auf einem Spargelrisotto und Hummersoße



Rosa gebratenes Rinderfilet natur,  
dazu weißer Stangenspargel mit Kräuterschaumsoße  
und Sesam-Dinkelnocken



Panna cotta an Erdbeer-Rhabarberkompott  
verfeinert mit Stangenspfeffer

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