

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

MARTIN CONRAD



2011er Brauneberger Juffer
Riesling trocken

2012er Conradus

Riesling trocken

2011er Mülheimer Sonnenlay
Riesling feinherb

2011er Brauneberger Juffer "Goldkapsel"
Riesling feinherb

2011er Brauneberger Juffer
Riesling Auslese

Unser
Hildegard von Bingen-Menü
im Oktober mit
Kürbis

Marinierte Flusskrebsschwänze auf Kürbis-Ruccola-Salat



Schaumsüppchen vom Hokaidokürbis
mit Galgant und Ingwer verfeinert und Kräuterklößchen



Gebratene Jakobsmuscheln mit Safransauce
auf lauwarmem Kürbis-Petersilienwurzel-Konfit



Rosa gebratenes Hirschnüsschen vom Hunsrückhirsch
mit Holunder-Koriandersoße auf Kürbis-Pilz-Ragout
dazu Dinkelplätzchen



Variation von hausgemachten Parfaits
auf Moselweinbergspfirsich-Püree

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