

Zum Kaiser-Menü im Jahr Karls des Großen empfehlen wir Ihnen
begleitend die Weine vom Hotelweingut unseres Sohnes Martin

MARTIN CONRAD



2012er Veldenzer Kirchberg
Riesling trocken

2011er Brauneberger Juffer
Riesling feinherb

2012er Brauneberger Juffer
Riesling trocken

2010er Brauneberger Juffer Sonnenuhr
"Goldkapsel"
Riesling trocken

2012er Brauneberger Juffer
Riesling Spätlese

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



Unser besonderes
Kaiser-Menü im Oktober

Mit Bacchus ein Herbstmenü in Traubenfarben

Römisch geräucherte Entenbrust
auf Wildkräutersalat mit Walnussdressing



Rahmsuppe vom Sauerampfer (Hotelgarten)
mit Basilikum-Klößchen



Doraden-Filet auf roten Linsenplätzchen
mit Safransoße



Rinderfilet „Cäsar“ mit Trüffeljus
und Tomatino-(Spaghetti) Kürbis



„Neros Traum“ römische Quarkbällchen
mit Pistazien auf karamellisierten Apfelscheiben
mit Quitten-Sabayon

5-Gang-Menü: 79 EUR, inkl. der Weine