

Zum Märchenmenü empfehlen wir Ihnen begleitend
die Rieslingweine vom Weingut unseres Sohnes Martin

MARTIN CONRAD



2010er Veldenzer Kirchberg
Riesling trocken

2010er Mülheimer Sonnenlay
Riesling feinherb

2010er Brauneberger Juffer "Goldkapsel"
Riesling feinherb

2011er Brauneberger Juffer
Riesling Auslese

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Unser Märchenmenü im November:

Die goldene Gans

"Conrads Gourmet-Klassiker zur Vorwinterszeit -
immer wieder gan(s)z anders"

Hausgemachtes Entenmousse auf Erdener Feldsalat
mit Himbeer-Walnuss-Dressing



Maronencremesüppchen mit Streifen von der
hausgeräucherten Ente (vom Jansenhof)



Blutorangensorbet mit Chili



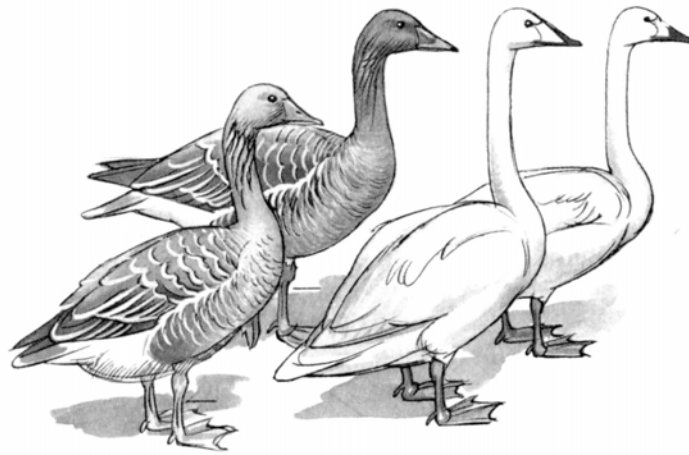
Das Beste von Janshens Weidegans:

Brust und Keule mit Lavendel-Koriandersoße,
Apfelrotkohl und in der Gans gegarter Mandelkloß,
Kräuter-Kartoffelklöße und karamellisierte Maronen



Spekulatiusparfait mit marinierten Orangen

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



Gans einmal ganz anders

Unser Küchenchef, Herr Moschüring, möchte Sie, liebe Gäste mit einer neuen Köstlichkeit von der kontrollierten Eifeler Weidegans, vom Janshenhof verwöhnen.

Maronencremesuppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust

7,00 Euro

Knusprige Gänsebrust und Keule mit Lavendel-Honigsoße, karamellisierten Maronen

Wahlweise: glasiertem Rosenkohl oder Apfelrotkohl

24,50 Euro

*Beilagen: In der Gans gegarter Mandelkloß
oder hausgemachte Kräuter-Kartoffelkloße*

*Gerne empfehlen wir Ihnen dazu die korrespondierenden Weine
Familie Conrad und Ihr Team wünschen Ihnen einen guten Appetit*