

Vorspeisen und Suppen

<i>Feldsalat mit Crème fraîche, Speck, Erdnüssen und geraspelttem Apfel</i>	7,50 €
<i>Weinempfehlung: Riesling Classic</i>	
<i>Geräucherte Gänsebrust mit Orange, Rote Beete, Salatherzen und Holunderbeer-Dressing</i>	11,00 €
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-</i>	
<i>Rindercarpaccio in Kürbis-Aioli mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	12,00 €
<i>Weinempfehlung: Blanc de Noir -feinherb-</i>	
<i>Dreierlei „Guacamole“ von Avocado, Kürbis und Papaya mit gebratenem Doradenfilet und Pfannencroutons in Rosmarinöl</i>	12,50 €
<i>Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-</i>	
<i>„Dohlmühlen-Klassiker“ Zitronenrahm-Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen</i>	14,50 €
<i>Weinempfehlung: Weißburgunder Classic</i>	
<i>Kraftbrühe vom Ochsen mit Gemüse und Sherrynocken</i>	8,00 €
 <i>Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Erdnussbutter-Baguette</i>	8,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Arctic-Island-Saibling-Filet an Orangen-Rucola-Salsa 22,00 €
in Haselnussöl gebratene Avocados und gefüllte
Gnocchi

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Kalbsleber an Bratapfelsauce mit feinem Wirsing, 19,50 €
Maronen und Kartoffelkrusteln

Weinempfehlung: Spätburgunder -halbtrocken-

Black-Angus-Rumpsteak mit Rotwein-Rosmarinsauce, 22,00 €
überbackene Sahnekartoffeln und gemischter Salat

Weinempfehlung: Merlot -trocken-

RHEINHESSEN
Genießen

mit regionalen Produkten

Bäckchen und Filet vom Rommersheimer Schwein 22,00 €
in Dornfeldersauce mit feinem Wirsing und
Kartoffelpüree

Weinempfehlung: Dornfelder Classic

„Dohlmühlen-Klassiker“ 25,00 €

Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymiansauce,
Blattspinat und Gnocchi

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon -trocken-

Hirschfilet mit Gewürznüssen an Traubenchutney 26,00 €
mit geschmortem Rotkohl-Schiffchen und
Kartoffelkrusteln

Weinempfehlung: St. Laurent -trocken-



Lust auf Gans?

Gerne servieren wir auf Vorbestellung:

Gänsebraten von Brust und Keule mit
Kartoffelklößen, Rotkraut und Maronen

26,00 €

Weinempfehlung: Merlot -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Advents-Menü

*Geräucherte Gänsebrust mit
Orange, Rote Beete, Salatherzen und Holunderbeer-Dressing*

*Hirschfilet mit Gewürznüssen an Traubenchutney
mit geschmortem Rotkohl-Schiffchen und Kartoffelkrusteln*

*Lebkuchen-Crème Brûlée an
weißem Schokoladen-Walnuss-Eis*

Advents-Menü 42,00 €

Feinschmeckermenü

*Rindercarpaccio in Kürbis-Aioli
mit gehobeltem Parmesan und Rucola*

*Zitronenrahm-Nudeln
mit gebratenen Riesengarnelen*

*Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymiansauce,
Blattspinat und Gnocchi*

*Spekulatius-Nougat-Parfait
mit Mandarinen-Mousse*

Feinschmeckermenü 56,50 €

3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio 46,00 €

3-Gang-Menü ohne Zitronenrahm-Nudeln 43,50 €

*Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang ein Glas Wein
(0,1 ltr.) nach unserer Weinempfehlung oder nach Ihrer Wahl.*

3-Gang-Menü 7,00 €, 4-Gang-Menü 9,00 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Für den kleinen Appetit



Nährstoffreich in den Winter 11,50 €

„Buddha Bowl“

Feldsalat, Rote Beete, Süßkartoffeln,
Pastinaken und Kürbis mit Gewürznüssen
und Pflaumen-Honig-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-

Vesperteller mit Schinken, Coppa, Salami, Bergkäse 9,90 €
und Spundekäs', Brot und Butter

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-



Ziegenkäse mit Honig und Nüssen 11,00 €
auf buntem Herbstsalat

Weinempfehlung: Riesling Classic



Vegetarische Variation mit Gnocchi, Blattspinat, 13,50 €
Pestonudeln, gebratener Avocado und
Schafkäse

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

Dohlmühlensalatteller mit Hähnchenbruststreifen, 10,50 €
Speck, Früchten und Dressing zur Wahl

Großer Salatteller mit gebratenem Doradenfilet und 15,00 €
Riesengarnelen, sowie Dressing zur Wahl

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Holdunderbeer-Dressing

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

Pflaumen-Honig-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus
* * * *



Dessert

<i>Lebkuchen-Crème Brûlée an weißem Schokoladen-Walnuss-Eis</i>	7,50 €
<i>Weinempfehlung: Domina -mild-</i>	
<i>Spekulatius-Nougat-Parfait mit Mandarinen-Mousse</i>	8,00 €
<i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</i>	
<i>Baby-Ananas aus dem Ofen mit Amarettinicumrble, Honigjoghurt und Limettensorbet</i>	9,50 €
<i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	
<i>Kleines Überraschungsdessert</i>	5,50 €
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	3,50 €
<i>Espresso mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	4,00 €
<i>„Feinschmecker-Gedeck“</i>	9,50 €
<i>Doppelter Espresso, Latte Macchiato-Eis und Traubenbrand</i>	

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus

