

## Vorspeisen und Suppen

-   Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen, Brotchips und Granatapfel-Dressing 8,50 €  
*Weinempfehlung: Riesling Classic*
-  Gegrillte Romanaherzen in Cesar-Salat-Dressing mit Knoblauch-Croutons und gehobeltem Parmesan 7,50 €  
*Weinempfehlung: Riesling Classic*
-  Warmer Ochsenherztomatensalat mit Ofenschalotten und Büffelmozzarella 9,00 €  
*Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-*
-  Gebratene Riesengarnelen auf Anti-Pasti-Gemüse mit Avocado-Dip 13,50 €  
*Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-*
- Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Brotchips, Pfifferlingen und Gartenkräuter-Marinade 11,50 €  
*Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-*
- Grüner Kerbelschaum mit Lachsforellenfilet und Garnelen 12,00 €  
*Weinempfehlung: Weißburgunder Classic*
-  Sommerkräutercremesuppe mit Pfifferlingen und gerösteten Brotwürfeln 9,00 €

**DOHLMÜHLE**

Weingut - Restaurant - Gästehaus  
\*\*\*



## Hauptgerichte

Gebrautes Zanderfilet mit Speck-Croutons, Tomatenmayonnaise, Rosmarinkartoffeln und Romanasalat <i>Weinempfehlung:</i> Chardonnay -trocken-	22,00 €
Lachsforellenfilet mit Pecorino-Mascarpone-Haube, weißer Butterschaum, Blattspinat und Blätterteig-Zwiebel-Törtchen <i>Weinempfehlung:</i> Grauer Burgunder -trocken-	22,50 €
„Surf & Turf“ Perlhuhnbrust und Riesengarnelen mit Basilikum und Thymian im Ofen gebraten, mediterranes Gemüse und Limonen-Rucola-Spaghetti <i>Weinempfehlung:</i> Sauvignon Blanc -feinherb-	23,00 €
Kalbsleber mit frischen Pfifferlingen, Kirschsauce, feine Bohnen und Kartoffelkrusteln <i>Weinempfehlung:</i> Dornfelder Rotwein Classic -trocken-	19,50 €
Black-Angus-Rumpsteak mit Rotwein-Rosmarinsauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat <i>Weinempfehlung:</i> Merlot -trocken-	21,50 €
Lammrücken mit Meersalz und Stilpfeffer gewürzt an Tomaten-Pinienkern-Salsa, Blattspinat und Kartoffelkrusteln <i>Weinempfehlung:</i> Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-	24,50 €
Kalbsfilet mit Minz-Gremolata, St. Laurent-Granatapfelsauce, feine Bohnen und Blätterteig-Zwiebel-Törtchen <i>Weinempfehlung:</i> St. Laurent -trocken-	25,00 €

**DOHLMÜHLE**

Weingut - Restaurant - Gästehaus  
\*\*\*\*



## Sommer-Menü

*Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Brotchips und Granatapfel-Dressing*

\*\*\*\*\*

*Filet von der Westerwälder Lachsforelle mit  
Pecorino-Mascarpone-Haube, weißer Butterschaum,  
Blattspinat und Blätterteig-Zwiebel-Törtchen*

\*\*\*\*\*

*Mousse au Chocolat mit Sommer-Aprikosen  
und Limetten-Sauerrahm-Eis*

Sommer-Menü 38,50 €

## Feinschmeckermenü

*Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Brotchips,  
Pfifferlingen und Gartenkräuter-Marinade*

\*\*\*\*\*

*Grüner Kerbelschaum mit Lachsforellenfilet  
und Garnelen*

\*\*\*\*\*

*Kalbsfilet mit Minz-Gremolata,  
St. Laurent-Granatapfelsauce, feine Bohnen und  
Blätterteig-Zwiebel-Törtchen*

\*\*\*\*\*

*„Süßer Wingertsschmaus“  
Geflämmte Scheurebe-Creme mit Himbeersorbet und  
Salat von frischen Beeren*

Feinschmeckermenü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio 43,00 €

3-Gang-Menü ohne Kerbelschaum 42,50 €

*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

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


*Weinempfehlung: Riesling Classic*

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

*Weinempfehlung: Gewürztraminer -halbtrocken-*

Saltim Bocca vom Camembert mit Parmaschinken und Salbei gegart auf Rucola, Salatherzen, Birnen und Nüssen 11,50 €

*Weinempfehlung: Weißburgunder Classic*

 Vegetarische Variation mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Limonen-Rucola-Spaghetti und Blätterteig-Zwiebel-Törtchen 12,50 €

*Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-*

 Gebratene Riesengarnelen auf Anti-Pasti-Gemüse mit Avocado-Dip 13,50 €

*Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-*

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

Großer Sommersalatteller mit gebratenem Zanderfilet, Riesengarnelen und Dressing zur Wahl 15,00 €

### Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Granatapfel-Dressing

*Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-*

Walnuss-Dressing

*Weinempfehlung: Riesling Classic*

Kräuter-Balsamico-Dressing

*Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Spätlese -trocken-*

**DOHLMÜHLE**

Weingut - Restaurant - Gästehaus  
\*\*\*



## Dessert

<i>Mousse au Chocolat mit Sommer-Aprikosen und Limetten-Sauerrahm-Eis</i>	9,50 €
<i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</i>	
<i>„Süßer Wingertsschmaus“</i>	9,00 €
<i>Geflämmte Scheurebe-Creme mit Himbeersorbet und Salat von frischen Beeren</i>	
<i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Auslese -edelsüß-</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  
\*\*\*

