

Vorspeisen und Suppen

-  Kleiner Herbstsalat mit Feldsalat,
Rote Beete, Kürbiskern-Blätterteig und
Hagebutten-Dressing 8,50 €
Weinempfehlung: Riesling Classic
- Rindercarpaccio in Kürbis-Aioli 11,50 €
mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-
-  Hausgebeizter Lachs mit Ingwer, Zitronengras
und Limette an Mangosalat und herzafter
Kokos-Crème Brûlée 12,00 €
Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-
- Dreierlei „Guacamole“ 13,50 €
von Avocado, Kürbis und Paprika mit Riesengarnelen
und Pfannencroutons in Rosmarinöl gebraten
Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-
- Gebratenes Lammfilet an Ziegenkäse-Polenta mit
warmen Ochsenherztomaten 13,50 €
Weinempfehlung: Merlot Rotwein -trocken-
-  Hausgemachte Ziegenkäse-Polenta
mit warmen Ochsenherztomaten 9,00 €
Weinempfehlung: Weißburgunder Classic
- Kartoffel-Basilikum-Schaumsuppe mit Seeteufelfilet 11,00 €
-  Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln,
Brotcroutons und Williamsbrand verfeinert 8,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet auf gegrilltem Romanasalat
und Paprika in Oliven-Vinaigrette mit Kräutergnocchi
Weinempfehlung: Chardonnay -trocken- 22,00 €

Gebratenes Seeteufelfilet auf Rote Beete mit weißem
Portweinschaum und feinen Nudeln 24,50 €
Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Kalbsleber mit gebratenen Birnen, Speck und
Zwiebeln an Williamssauce mit Wirsing und
Kartoffelkrusteln 19,50 €
Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic -trocken-

Black-Angus-Rumpsteak mit Rotwein-Rosmarinsauce,
überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat 21,50 €
Weinempfehlung: Merlot Rotwein -trocken-



mit regionalen Produkten

Bäckchen und Filet vom Rommersheimer Schwein
in feiner Dornfelder-Rosmarin-Sauce, gegrillter
Muskatkürbis und Kartoffelpüree 21,00 €
Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-

„Flonheimer Reh“ 22,00 €
Streifen vom Rehnüsschen in Holunderbeerensauce
mit feinem Wirsing und Laugenbrezelknödel
Weinempfehlung: St. Laurent -trocken-

Dohlmühlen-Klassiker

24,50 €

Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymiansauce,
Gnocchi und Blattspinat
Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Rheinhessen-Menü

*Kleiner Herbstsalat mit Feldsalat,
Rote Beete, Kürbiskern-Blätterteig und Hagebutten-Dressing*

*Bäckchen und Filet vom Rommersheimer Schwein
in feiner Dornfelder-Rosmarin-Sauce, gegrillter Muskatkürbis
und Kartoffelpüree*

Lavendel-Honig-Eis mit warmen Zwetschgen

Sommer-Menü 36,00 €

Feinschmeckermenü

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

*Dreierlei „Guacamole“
von Avocado, Kürbis und Paprika mit Riesengarnelen und
Pfannencroutons in Rosmarinöl gebraten*

*„Flonheimer Reh“
Streifen vom Rehnüsschen in Holunderbeerensauce mit feinem
Wirsing und Laugenbrezelknödel*

*Montélimar-Nougat-Parfait mit karamellisierten Äpfeln und
Calvadoscrème*

Feinschmeckermenü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio 43,50 €

3-Gang-Menü ohne Guacamole 41,50 €

*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: Silvaner -trocken-

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


Weinempfehlung: Gewürztraminer -halbtrocken-

 Hausgemachte Ziegenkäse-Polenta mit warmen Ochsenherztomaten 9,00 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic

 Gebratene Laugenbrezelknödel an Pilzrahmsauce mit gemischtem Salat 10,50 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

 Vegetarische Variation mit Gnocci, Blattspinat, gegrilltem Kürbis, Schafkäse und überbackene Sahnekartoffeln 12,50 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

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

Großer Herbstsalat mit gebratenem Wolfsbarschfilet, Riesengarnelen und Dressing zur Wahl 15,00 €

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Hagebutten-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Walnuss-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Spätlese -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Dessert

<i>Zweierlei von der Schokolade</i>	7,50 €
<i>Weißes Schokoladeneis mit Walnüssen und Schokoladen-Panna Cotta</i>	
<i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	
<i>Montélimar-Nougat-Parfait</i>	9,50 €
<i>mit karamellisierten Äpfeln und Calvadoscrème</i>	
<i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Auslese -edelsüß-</i>	
<i>Lavendel-Honig-Eis mit warmen Zwetschgen</i>	8,00 €
<i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</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

