

Vorspeisen und Suppen



Frühlingsalat mit Röstzwiebeln und
Bärlauch-Dressing

7,00 €

Weinempfehlung: Riesling Classic

Frühlingsalat mit Röstzwiebeln, Parmaschinken und
Bärlauch-Dressing

9,00 €

Weinempfehlung: Riesling Classic

Jacobsmuscheln auf gebratenem Spargel mit
Vanillepfeffer und Mango-Salsa

13,00 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Tatar vom Räucherlachs und Nordseekrabben mit
Avocados und geröstetem Baguette

12,00 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

Rindercarpaccio mit gehobeltem Spargel, Parmesan,
Rucola und Liebstockelmarinade

11,50 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-



Vitello Tonnato - „Dohlmühlen-Art“
Feiner Kalbsrücken und marinierter Thunfisch
an Limetten-Aioli

13,00 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic



Knuspriger Speck mit Barbecue-Sauce und
Ofen-Süßkartoffeln in Kokosöl und Rosmarin

8,00 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-



Knuspriger Speck mit Barbecue-Sauce,
Ofen-Süßkartoffeln und Wildgarnelen

13,00 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-

Spargelcremesuppe mit Sesamklösschen

8,00 €

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

8,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

<i>Flonheimer Stangenspargel mit gebratenem Zanderfilet an Limetten-Hollandaise und junge Petersilienkartoffeln</i>	23,50 €
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -feinherb-</i>	
<i>Doradenfilet mit Pinienkernkruste an Salsa von gelben Tomaten und gefüllte Gnocchi</i>	22,00 €
<i>Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-</i>	
<i>Kalbsleber in Himbeer-Dornfeldersauce An feine Bohnen, karamellisierte Äpfel und Kartoffelperlen</i>	19,50 €
<i>Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-</i>	
<i>Rumpsteak vom Aberdeen-Black-Angus mit Rosmarin-Rotweinsauce, überbackene Sahne- kartoffeln und gemischtem Salat</i>	21,50 €
<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic -trocken-</i>	
<i>„Rheinhessen schmecken“ Rommersheimer Schweinelende an Flonheimer Stangenspargel wahlweise mit Mühlenbrandsauce oder Hollandaise, sowie Kartoffelkrusteln</i>	22,00 €
<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -halbtrocken-</i>	
<i>Eifel-Lammrücken mit Schafskäsehaube, Thymiansauce, gebratenes mediterranes Gemüse und Bärlauchpesto-Nudeln</i>	25,50 €
<i>Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-</i>	
<i>Perlhuhnbrust auf gebratenem Spargel umrahmt von Madeira-Trüffelbutter-Sauce und Kartoffelkrusteln</i>	24,50 €
<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -halbtrocken-</i>	

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus
* * * *



Spargel-Menü

Spargelcremesuppe mit Sesamklösschen

„Rheinhessen schmecken“

*Rommersheimer Schweinelende an Flonheimer Stangenspargel
wahlweise mit Mühlenbrandsauce oder Hollandaise,
sowie Kartoffelkrusteln*

*Holunderblüten-Scheurebe-Creme
an Sauerkirsch-Holunder-Sorbet*

Spargel-Menü 36,00 €

Feinschmeckermenü

Vitello Tonnato - „Dohlmühlen-Art“

*Feiner Kalbsrücken und marinierter Thunfisch
an Limetten-Aioli*

*Doradenfilet mit Pinienkernkruste
an Salsa von gelben Tomaten und gefüllte Gnocchi*

*Eifel-Lammrücken mit Schafskäsehaube, Thymiansauce,
gebratenes mediterranes Gemüse und Bärlauchpesto-Nudeln*

*Toblerone-Mousse an
Mango-Salat mit leichter Chilinode und Crème Brûlée*

Feinschmeckermenü 56,00 €

3-Gang-Menü ohne Vitello Tonnato 45,00 €

3-Gang-Menü ohne Doradenfilet 46,00 €

*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 Bärlauchpesto-Nudeln, Schafskäse, Spinat, gefüllte Gnocchi und Pilze 12,50 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

Flonheimer Stangenspargel mit Limetten-Hollandaise oder flüssiger Butter und jungen Petersilienkartoffeln 11,50 €

dazu eine Schinkenvariation 5,50 €

Weinempfehlung: Silvaner -trocken-

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

Großer Frühlingssalatteller mit gebratenen Wildgarnelen, Steinbeisserfilet und Dressing zur Wahl 15,00 €

Unsere hausgemachten Dressings:

Granatapfel-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Walnuss-Sherry-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic

Bärlauch-Dressing

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Spätlese -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus
* * * *



Dessert

<i>Toblerone-Mousse an Mango-Salat mit leichter Chilinote und Crème Brûlée</i>	9,50 €
<i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</i>	
<i>Holunderblüten-Scheurebe-Creme an Sauerkirsch-Holunder-Sorbet</i>	8,50 €
<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

