



Vorspeisen und Suppen

- Feldsalat mit Parmaschinken, geraspeltem Apfel, karamellisierten Nüssen und Granatapfel-Dressing* 10,00 €
Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-
-  *Feldsalat mit karamellisierten Nüssen, geraspeltem Apfel und Granatapfel-Dressing* 7,50 €
Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-
- Räucherlachs-Tatar mit marinierten White-Tiger-Garnelen und Avocadocrème* 12,00 €
Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-
- Rindercarpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen, Haselnussöl, Rucola und gehobeltem Parmesan* 12,00 €
Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-
- „Dohlmühlen-Klassiker“* 14,50 €
Zitronenrahm-Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen
Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-
-  *Kräutercrèmesuppe mit Mandelklößchen* 8,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Gebratener Winterkabeljau an Dijon-Senf-Sauce mit Selleriepüree und Gurken <i>Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-</i>	21,50 €
Kalbsleber an Bratpfelsauce mit Maronen, feinem Wirsing und Kartoffelperlen <i>Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-</i>	19,50 €
Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind mit Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischter Salat <i>Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic -trocken-</i>	22,00 €
<u>„Dohlmühlen-Klassiker“</u> Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymian-Rotwein-Sauce, Blattspinat und gefüllte Gnocchi <i>Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-</i>	25,50 €
„Surf and Turf“ Maispoulardenbrust mit Riesengarnelen und Rosmarin gebraten auf gegrilltem Gemüse mit Quinoa und Kurkuma <i>Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-</i>	22,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



„Klassiker-Menü“

*Rindercarpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen, Haselnussöl,
Rucola und gehobeltem Parmesan*

Zitronenrahm-Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen

*Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymian-Rotwein-Sauce,
Blattspinat und gefüllte Gnocchi*

Tobleronemousse auf Passionsfruchtmark und Crème Brûlée

Klassiker-Menü 57,00 €

3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio 47,00 €

3-Gang-Menü ohne Zitronenrahm-Nudeln 44,50 €

*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: Bacchus -halbtrocken-



Warmer Ziegenkäse mit Honig und Nüssen auf buntem Salat 11,50 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-



Vegetarische Variation mit Pestonudeln, gefüllten Gnocchi, Pilzen, Selleriepüree und Blattspinat 12,50 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

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

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

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Holdunderbeer-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Granatapfel-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus
* * * *



Dessert

<i>Tiramisu von Himbeeren und griechischem Joghurt mit Crumbles und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren</i>	8,00 €
<i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	
<i>Tobleronemousse auf Passionsfruchtmark und Crème Brûlée</i>	9,00 €
<i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Auslese -edelsüß-</i>	
<i>Kleines Überraschungsdessert</i>	5,90 €
<i>„Feinschmecker-Gedeck“</i>	9,50 €
<i>Doppelter Espresso, Latte Macchiato-Eis und Traubenbrand Espresso mit Vanilleeis</i>	
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	3,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus

