

Vorspeisen und Suppen

Bunter Frühlingssalat mit Parmaschinken,
geraspeltem Apfel, karamellisierten Nüssen und
Granatapfel-Dressing 10,00 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-



Bunter Frühlingssalat mit
karamellisierten Nüssen, geraspeltem Apfel und
Granatapfel-Dressing 7,50 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-

Frühlings-Vitello 12,00 €
Kalbstafelspitzscheiben in Bärlauch-Tonnato-Sauce

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

Carpaccio vom Angus-Rind fein mariniert mit
Traubenkernöl, Bärlauch und gehobeltem Almkäse 12,50 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

„Dohlmühlen-Klassiker“ 14,00 €

Gebratene Riesengarnelen auf
Limonen-Kräuter-Spaghettini

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-

Bunte Brühe vom Rindertafelspitz mit Markklößchen,
Gemüse, Eierstich und Nudeln 7,80 €



Frühlings-Lauchcrèmesuppe mit
Pinienkernklößchen und gerösteten Brotwürfeln 9,00 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Gebratenes Steinbeisserfilet an Tomaten-Rucola-Salsa mit Bärlauchpesto-Nudeln und mediterranem Gemüse <i>Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-</i>	22,50 €
Perlhuhnbrust mit Nüssen gefüllt an Speck, Pilzen, Traubenchutney, feinem Wirsing und Kartoffelkrusteln <i>Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-</i>	22,00 €
„Rheinhessen Schmecken“ Würziger Nackenbraten vom Rommersheimer Schwein mit frischem Spargel-Romanesco-Gemüse und Kartoffelklößen <i>Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-</i>	18,50 €
Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind mit Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischter Salat <i>Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic -trocken-</i>	22,00 €
Kalbsleber in Haselnussbrand-Sauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und Kartoffelkrusteln <i>Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-</i>	19,50 €
Gebratener Lammrücken in schmelzender Balsamico-Butter mit Ratatouille, gefüllte Gnocchi umrahmt von Cabernet-Sauvignon-Sauce <i>Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-</i>	25,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Feinschmecker-Menü

*Carpaccio vom Angus-Rind fein mariniert mit Traubenkernöl,
Bärlauch und gehobelem Almkäse*

*Frühlings-Lauchcrèmesuppe mit Pinienkernklößchen und
gerösteten Brotwürfeln*

*Gebratener Lammrücken in schmelzender
Balsamico-Butter mit Ratatouille, gefüllte Gnocchi umrahmt von
Cabernet-Sauvignon-Sauce*

*Eierlikör-Crème-Brûlée mit Pralinenparfait
und Mangosalat mit leichter Chilinote*

Feinschmecker-Menü 52,00 €

3-Gang-Menü ohne Carpaccio vom Angus-Rind 42,00 €

3-Gang-Menü ohne Lauchcrèmesuppe 45,00 €

Frühlings-Menü

*Bunter Frühlingsalat mit Parmaschinken, geraspelttem Apfel,
karamellisierten Nüssen und Granatapfel-Dressing*

*Gebratenes Steinbeisserfilet an
Tomaten-Rucola-Salsa mit Bärlauchpesto-Nudeln und
mediterranem Gemüse*

*Schokoladen-Heidelbeer-Brownie mit
Erdbeer-Ricotta-Tahiti-Vanilleeis*

Frühlings-Menü 38,50 €

*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


„Dohlmühlen-Klassiker“ 14,00 €

Gebratene Riesengarnelen auf
Limonen-Kräuter-Spaghettini

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-

 Warmer Ziegenkäse mit Honig,
karamellisierten Nüssen auf Frühlingssalat in
Kräuter-Balsamico-Dressing 11,50 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-

 Vegetarische Variation mit
Bärlauchpesto-Nudeln, gefüllte Gnocchi,
gegrilltes Gemüse, Schafskäse und
Rosmarin-Süßkartoffeln 13,00 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

Großer Frühlingssalat mit
gebratenem Steinbeisserfilet und Dressing zur Wahl 14,00 €

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Walnuss-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Granatapfel-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Dessert

<i>Knusprige Hippenblüte mit Zitronencreme und Himbeersorbet gefüllt Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	8,50 €
<i>Eierlikör-Crème-Brûlée mit Pralinenparfait und Mangosalat mit leichter Chilinote Weinempfehlung: Gewürztraminer Auslese -edelsüß-</i>	9,50 €
<i>Schokoladen-Heidelbeer-Brownie mit Erdbeer-Ricotta-Tahiti-Vanilleeis Weinempfehlung: Kerner Spätlese</i>	9,00 €
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	3,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Kinderkarte

Damit es Euch richtig gut schmeckt, dürft Ihr selbst das Gericht zusammenstellen.

<i>Kleines paniertes Schweineschnitzel</i>	4,00 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i>	7,00 €
<i>3 große Knusper-Hähnchen-Nuggets</i>	6,00 €
<i>Hähnchenbrust (120 g)</i>	6,00 €
<i>Pommes Frites</i>	3,00 €
<i>5 Krokette</i>	3,00 €
<i>Nudeln</i>	3,00 €
<i>Kindersalat</i>	3,00 €
<i>Gemüse</i>	2,00 €
<i>Rahmsauce</i>	1,50 €
<i>Tomatensauce</i>	1,50 €
<i>Mayonnaise</i>	0,50 €
<i>Ketchup</i>	0,50 €



DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus

