

Vorspeisen und Suppen



Bunter Sommersalat mit Pfifferlingen,
geröstetem Brot, Parmesan und
Distelöl-Himbeer-Dressing

10,00 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-



Guacamole-Bruschetta an
Romanasalatherzen mit Papaya und roten
Zwiebeln in French-Dressing

10,00 €

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

Rindercarpaccio „Surf and Turf“

14,50 €

Zarte Rindfleischscheiben mit Zitrone und Olivenöl
mariniert, dazu gebratene Riesengarnelen, Rucola
und gehobelter Parmesan

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Rindercarpaccio „Klassisch“

11,50 €

Zarte Rindfleischscheiben mit Zitrone und Olivenöl
mariniert an Rucola und gehobeltem Parmesan

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-

Zitronenrahmnudeln mit gebratenen Riesengarnelen

15,50 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

Kartoffel-Petersilien-Cremesuppe mit
Pinienkernklößchen

8,50 €

Gebratene Jacobsmuscheln an sommerlich-würziger
Tomaten-Gazpacho

14,00 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

<i>Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin-Aioli und warmem Kräuter-Baguette</i>	23,00 €
<i>Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-</i>	
<i>Steinbeisserfilet mit Dijon-Senf-Kruste an Blattspinat und überbackener Oregano-Polenta umrahmt von Blutorangen-Balsamico</i>	21,50 €
<i>Weinempfehlung: Riesling Classic</i>	
<i>Kalbsleber in Kirsch-Cabernet-Sauce mit Pfifferlingen, feinen Bohnen und Kartoffelkrusteln</i>	19,50 €
<i>Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-</i>	
<i>Perlhuhnbrust mit Thymian-Weinbergspfirsichen, Pfifferlingen, Cassis-Pfeffer-Sauce und Ofen-Süßkartoffeln</i>	22,00 €
<i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-</i>	
<i>Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind mit Dornfeldersauce, Kartoffelkrusteln und gemischtem Salat</i>	22,50 €
<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic</i>	
<i>Australische Angus-Rinderhüfte mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch gebraten mit geriebenem Parmesan, feinen Bohnen und überbackener Oregano-Polenta</i>	21,00 €
<i>Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Barrique Rotwein -trocken-</i>	

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Feinschmecker-Menü

Rindercarpaccio „Surf and Turf“

*Zarte Rindfleischscheiben mit Zitrone und Olivenöl mariniert,
dazu gebratene Riesengarnelen, Rucola und gehobelter
Parmesan*

*Gebratene Jacobsmuscheln an
sommerlich-würziger Tomaten-Gazpacho*

*Perlhuhnbrust mit Thymian-Weinbergspfirsichen,
Pfifferlingen, Cassis-Pfeffer-Sauce und Ofen-Süßkartoffeln*

*Mousse au Chocolat mit
Sommer-Aprikosen-Parfait und frischen Beeren*

Feinschmecker-Menü 57,00 €

3-Gang-Menü ohne Rindercarpaccio „Surf and Turf“ 44,00 €

3-Gang-Menü ohne Jacobsmuschen an Gazpacho 44,50 €

Sommer-Menü

*Bunter Sommersalat mit Pfifferlingen, geröstetem Brot,
Parmesan und Distelöl-Himbeer-Dressing*

*Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille-Gemüse mit
Rosmarin-Aioli und warmem Kräuter-Baguette*

*Flonheimer Kirschen mit Baileys-Nougateis
und Vanille-Crumble*

Sommer-Menü 39,00 €

*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

Sommerlicher Antipasti-Teller mit
eingelegtem Gemüse, Mozzarella, Salami, roher
Schinken, Coppa und Brot

11,00 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-



Warmer Ziegenkäse mit Honig,
karamellisierten Nüssen auf buntem Salat in
Distelöl-Himbeer-Dressing

11,50 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-

Ofen-Rosmarin-Süßkartoffeln mit knusprigem Speck
und Guacamole

9,50 €

Weinempfehlung: Silvaner -trocken-



Vegetarische Variation mit
überbackener Oregano-Polenta, Schafskäse,
Ofen-Süßkartoffeln, Blattspinat und frischen
Pfefferringen

13,00 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

Dohlmühlen-Salatteller mit Hähnchenbruststreifen,
Speck, Früchten und Dressing zur Wahl

10,50 €

Großer Sommersalat mit
gebratenem Doradenfilet und Dressing zur Wahl

14,50 €

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Distelöl-Himbeer-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè

French-Dressing

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus
* * * *



Dessert

<i>Flonheimer Kirschen mit Baileys-Nougateis und Vanille-Crumble</i>	8,50 €
<i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	
<i>Mousse au Chocolat mit Sommer-Aprikosen-Parfait und frischen Beeren</i>	9,50 €
<i>Weinempfehlung: Bacchus Kabinett -lieblich-</i>	
<i>Cold Brew Coffee mit Vanilleeis, Latte Macchiato-Eis, Sahne und Kaluha verfeinert</i>	8,00 €
<i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</i>	
<i>Kleines Überraschungsdessert</i>	5,90 €
<i>Espresso mit Vanilleeis</i>	4,00 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Kinderkarte

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

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



DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus

