



Vorspeisen und Suppen

	<i>Feldsalat mit Parmaschinken, geraspelttem Apfel, karamellisierten Nüssen und Granatapfel-Dressing</i>	10,00 €
	<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-</i>	
	<i>Feldsalat mit karamellisierten Nüssen, geraspelttem Apfel und Granatapfel-Dressing</i>	7,50 €
	<i>Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-</i>	
	<i>Vitello in Thunfisch-Limettencreme an Kräuter-Sprossen-Salat</i>	12,00 €
	<i>Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-</i>	
	<i>Räucherlachs-Tatar mit marinierten White-Tiger-Garnelen und Avocadocrème</i>	12,00 €
	<i>Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-</i>	
	<i>Rindercarpaccio in Pinienkern-Aioli mit gebratenen Kräuterseitlingen und gehobeltem Parmesan</i>	12,00 €
	<i>Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-</i>	
	<i>„Dohlmühlen-Klassiker“</i>	14,50 €
	<i>Zitronenrahm-Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen</i>	
	<i>Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-</i>	
	<i>Jacobsmuscheln an Orangensalsa mit einem Mandel-Ingwer-Schaumsüppchen</i>	15,00 €
	<i>Kräutercrèmesuppe mit Mandelklößchen</i>	8,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Gebratener Winterkabeljau an Dijon-Senf-Sauce mit Selleriepüree und Gurken 21,50 €

Weinempfehlung: Riesling Classic -trocken-

Zander-Filet und Riesengarnelen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern gebraten an Blattspinat mit Gruyère-Käse und Pestonudeln 23,00 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

Kalbsleber an Bratpfelsauce mit Maronen, feinem Wirsing und Kartoffelperlen 19,50 €

Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-

Maispouardenbrust in Rosmarinöl gebraten mit frischen Pilzen in Crème fraiche, Kartoffelkrusteln und Feldsalat 19,50 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind mit Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischter Salat 22,00 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein Classic -trocken-

Fasanenbrust mit Speck und Trauben gebraten auf Traubenlikörsauce, feinem Wirsing und Kartoffelkrusteln 23,50 €

Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein -trocken-

„Dohlmühlen-Klassiker“ 25,50 €

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

Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon Rotwein -trocken-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Fisch-Menü

*Räucherlachs-Tatar mit marinierten
White-Tiger-Garnelen und Avocadocrème*

*Jacobsmuscheln an Orangensalsa mit einem
Mandel-Ingwer-Schaumsüppchen*

*Gebratener Winterkabeljau an Dijon-Senf-Sauce mit
Selleriepüree und Gurken*

*Tobleronemousse mit weißem Kaffee-Eis
und Passionsfruchtmark*

Fisch-Menü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Räucherlachs-Tatar 43,50 €

3-Gang-Menü ohne Jacobsmuscheln 40,50 €

Winter-Menü

*Feldsalat mit Parmaschinken, geraspeltem Apfel,
karamellisierten Nüssen und Granatapfel-Dressing*

*Fasanenbrust mit Speck und Trauben gebraten
auf Traubenlikörsauce, feinem Wirsing und Kartoffelkrusteln*

*Geflämmtes Orangen-Tiramisu mit
Latte Macchiato-Eis*

Winter-Menü 39,50 €

*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-



Schafskäse mit Thymiansahne und Cherrytomaten im Ofen gebacken mit gemischtem Salat und Brot 13,00 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-



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

Geflämmtes Orangen-Tiramisu mit Latte Macchiato-Eis <i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	8,50 €
Crème Brûlée und Himbeereis mit Kiwi-Salat <i>Weinempfehlung: Kerner Spätlese -lieblich-</i>	8,50 €
Tobleronemousse mit weißem Kaffee-Eis und Passionsfruchtmark <i>Weinempfehlung: Gewürztraminer Auslese -edelsüß-</i>	9,00 €
Kleines Überraschungsdessert	5,90 €
Espresso mit Vanilleeis	3,50 €
„Feinschmecker-Gedeck“ Doppelter Espresso, Latte Macchiato-Eis und Traubenbrand	9,50 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus

