

Vorspeisen und Suppen



*Kleiner Herbstsalat mit karamellisierten
Walnüssen, gerösteten Kürbiskernen,
Rote Bete und Hagebutten-Dressing* 9,00 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -halbtrocken-

*Feldsalat in Kartoffeldressing mit Birnen, Speckhippe
und Zwiebel-Bruschetta* 9,00 €

Weinempfehlung: Riesling -feinherb-

*Rindercarpaccio mit Avocado-Öl und Zitrone mariniert,
gehobeltem Parmesan und gebratenen
Kräutersaitlingen* 12,50 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

*Warme Kürbis-Quiche mit feinem Rehrücken an
Portwein-Pflaumen* 15,50 €

Weinempfehlung: Weißburgunder -halbtrocken-

*Kartoffel-Chiasamen-Puffer mit Guacamole und
gebratenen Riesengarnelen* 15,00 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-



*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln,
Brotcroutons und Williamsbrand verfeinert* 8,50 €

*Jacobsmuscheln mit Maronenbrösel auf Rote Beete
mit Gewürztraminerschäum* 15,00 €

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Hauptgerichte

Thunfischfilet in Sesam-Ingwer-Öl gebraten auf feinen
Koriandernudeln mit Zitronengrassauce 24,00 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder -trocken-

Seesaiblingfilet mit Limetten-Butter gebraten, an
weißem Portweinschaum, Blattspinat und Gnocchi 23,00 €

Weinempfehlung: Riesling -feinherb-

RHEINHESSEN 21,50 €

Genießen

Rommersheimer Schwein „mit Musik“

Gebratene Medaillons vom „falschen Filet“
in Scheurebe und Zwiebeln eingelegt an Schalotten-
Sauce, glasierten Trauben, Kürbis und Kartoffelpüree
mit karamellisierten Walnüssen

Weinempfehlung: Weißburgunder -halbtrocken-

Rumpsteak vom Aberdeen-Angus-Rind „grain feed“ 22,50 €
mit Dornfeldersauce, überbackenen Sahnekartoffeln
und gemischtem Salat

Weinempfehlung: Dornfelder Rotwein -trocken-

Kalbsleber mit gebratenen Flonheimer Birnen in 19,50 €
Williamssauce, feine Bohnen und Kartoffelkrusteln

Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-

Lammrücken mit Kräuter-Spinathaube an Thymian- 25,00 €
Rotweinsauce, Auberginen-Schafskäse-Röllchen und
Kürbis-Quiche

Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein -trocken-

Rehrücken in Holunderbeeren-Cabernet-Sauce, 26,50 €
Cranberrys, feine Bohnen und überbackenes
Kartoffelpüree

Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon -trocken-
Weinhaus Kessler

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Feinschmecker-Menü

*Rindercarpaccio mit Avocado-Öl und Zitrone mariniert,
gehobeltem Parmesan und gebratenen Kräutersaitlingen*

*Jacobsmuscheln mit Maronenbrösel auf Rote Beete mit
Gewürztraminerschaum*

*Lammrücken mit Kräuter-Spinathaube an
Thymian-Rotweinsauce, Auberginen-Schafskäse-Röllchen
und Kürbis-Quiche*

*Pralinen-Parfait im Biskuitmantel mit Kaffee-Sabayon
und Gewürzzwetschgen*

Feinschmecker-Menü 57,50 €

3-Gang-Menü ohne Jacobsmuscheln 44,50 €

3-Gang-Menü ohne Carpaccio 47,00 €

Herbst-Menü

*Feldsalat in Kartoffeldressing mit Birnen, Speckhippe und
Zwiebel-Bruschetta*

*Seesaiblingfilet mit Limetten-Butter gebraten, an weißem
Portweinschaum, Blattspinat und Gnocchi*

*Erdnussbutterküchlein mit Apfel-Sorbet und
Calvados-Mascarpone*

Herbst-Menü 38,00 €

*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 10,50 €

Weinempfehlung: Weißburgunder Classic -halbtrocken-

 Warmer Ziegenkäse mit Honig und karamellisierten Nüssen auf buntem herbstlichen Salat in Hagebutten-Dressing 11,50 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -halbtrocken-

Warmes Camembert-Saltim-Bocca mit Parmaschinken und Salbei an Birnen auf buntem Salat 10,50 €

Weinempfehlung: Silvaner -trocken-

 Vegetarische Variation mit Koriandernudeln, gegrilltem Kürbis, Auberginen-Schafskäse-Röllchen und Blattspinat 13,00 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

Dohlmühlen-Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Speck, Früchten und Dressing zur Wahl 11,00 €

Großer Herbstsalat mit gebratenem Seesaiblingfilet und Riesengarnelen, sowie Dressing zur Wahl 15,00 €

Unsere Salat-Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Hagebutten-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosè -feinherb-

Kartoffel-Dressing

Weinempfehlung: Riesling -feinherb-

DOHLMÜHLE

Weingut - Restaurant - Gästehaus



Dessert

<i>Valrohna-Schokoladeneis „Araguani Grand Cru“ mit Baileys-Birnen und Crème Brûlée</i>	9,50 €
<i>Weinempfehlung: Scheurebe -mild-</i>	
<i>Pralinen-Parfait im Biskuitmantel mit Kaffee-Sabayon und Gewürzzwetschgen</i>	9,00 €
<i>Weinempfehlung: Bacchus Kabinett -lieblich-</i>	
<i>Erdnussbutterküchlein mit Apfel-Sorbet und Calvados-Mascarpone</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

