

Vorspeisen & Suppen



Frühlingsalat mit knusprigem Blätterteig und
Bärlauch-Cashewnuss-Dressing
Weinempfehlung: Riesling -feinherb-

9,50 €

Pulpo und junger Brokkoli in Olivenöl gebraten an Chakalaka-Püree
Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-

12,90 €

Rindercarpaccio mit Zitrone, frischem Ingwer, Olivenöl,
gehobeltem Parmesan und Rucola
Weinempfehlung: Blanc de Noir -feinherb-

13,50 €

Vitello in Bärlauch-Tonnato-Sauce an warmen Spargelsalat
Weinempfehlung: Weissburgunder -halbtrocken-

14,90 €

Wildkräutersalat mit Riesengarnelen, Kräuterbaguette
und Avocado-Dip
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken

15,00 €



Basilikum-Kartoffelsuppe mit Kampot-Pfeffer
und Blätterteig

10,00 €

Lachsforellenfilet mit Kräuterseitlingen und Cherry-Tomaten
umrahmt von feinem Kerbel-Schaum

14,00 €

Hauptgerichte

Zanderfilet „Saltim Bocca“ mit Parmaschinken, Salbei und
Parmesan gebraten an Konfitüre von roten Zwiebeln und Blattspinat

23,50 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-

Doradenfilet, rote Wildgarnelen und Gemüse vom Grill
mit Bärlauch-Tzatziki und Rosmarinkartoffeln

24,50 €

Weinempfehlung: Grauburgunder -trocken-

Kalbsleber in Calvados-Sauce mit karamellisierten Äpfeln,
an feinem Wirsing und Kartoffel-Krusteln

21,00 €

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-

„Regional Geniessen“

22,00 €

Rommersheimer Schweinelende in Speck-Thymianbutter mit
Kräuterseitlingen und feinem Wirsing

Weinempfehlung: Dornfelder -feinherb-

Rumpsteak vom Aberdeen-Black-Angus „grain fed“
mit Rotwein-Sauce, überbackenen Sahnekartoffeln und
gemischtem Salat

24,00 €

Weinempfehlung: Merlot -trocken-

„Dohlmühlen-Klassiker“

26,90 €

Lammrücken in Schafskäsekruste an Thymian-Rotwein-Sauce mit
Blattspinat und gefüllten Gnocchi

Weinempfehlung: Cabernet-Sauvignon -trocken-

Kalbsfilet mit Kampot-Pfeffer an Wermut-Akazienhonig-Sauce,
Spargel-Frülingsgemüse-Köribchen und Kartoffel-Krusteln

27,00 €

Weinempfehlung: Fassreif Cuvée -trocken-



Vegetarische Variation mit Pestonudeln, gefüllten Gnocchi,
Kräuterseitlingen, Schafskäse und Rosmarinkartoffeln

14,00 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -feinherb-

Menü's

Genuss-Menü:

Vitello in Bärlauch-Tonnato-Sauce an warmen Spargelsalat

Lachsforellenfilet mit Kräuterseitlingen und Cherry-Tomaten
umrahmt von feinem Kerbel-Schaum

„Dohlmühlen-Klassiker“

Lammrücken in Schafskäsekruste an Thymian-Rotwein-Sauce mit
Blattspinat und gefüllten Gnocchi

Tiramisu von Himbeeren und griechischem Joghurt mit
Vanille-Crumbles und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Genuss-Menü:	60,80 €
3-Gang-Genuss-Menü ohne Vitello	47,90 €
3-Gang-Genuss-Menü ohne Lachsforellenfilet	48,80 €

Frühlings-Menü:

Frühlingsalat mit knusprigem Blätterteig und
Bärlauch-Cashewnuss-Dressing

Zanderfilet „Saltim Bocca“ mit Parmaschinken, Salbei und
Parmesan gebraten an Konfitüre von roten Zwiebeln und Blattspinat

Warmer Schokoladen-Crêpes mit Latte Macchiato-Eis

Frühlings-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	8,00 €
4-Gang-Menü	10,00 €

Für den kleinen Appetit

Vesperteller mit Schinken, Coppa, Salami, Bergkäse und Spundekäs´, Brot und Butter 11,00 €

Weinempfehlung: Weissburgunder -halbtrocken-



Warmer Ziegenkäse mit Honig und karamellisierten Nüssen auf buntem Salat in Granatapfel-Dressing 12,00 €

Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst -halbtrocken-

Pulpo und junger Brokkoli in Olivenöl gebraten an Chakalaka-Püree 12,90 €

Weinempfehlung: Chardonnay -trocken-



Vegetarische Variation mit Pestonudeln, gefüllten Gnocchi, Kräuterseitlingen, Schafskäse und Rosmarinkartoffeln 14,00 €

Weinempfehlung: Gelber Muskateller -feinherb-



Gemüse vom Grill mit Bärlauch-Tzatziki und Kräuterbaguette 10,00 €

Weinempfehlung: Bacchus -halbtrocken-

Grosser Wildkräutersalat mit Riesengarnelen, Kräuterbaguette und Avocado-Dip 19,00 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc -trocken-

„Dohlmühlen-Salatteller“ mit Hähnchenbruststreifen, Speck, Früchten und Dressing zur Wahl 13,00 €

Grosser Frühlingssalat mit gebratenem Doradenfilet und Dressing zur Wahl 15,00 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Granatapfel-Dressing

Weinempfehlung: Dornfelder Rosé -feinherb-

Bärlauch-Cashewnuss-Dressing

Weinempfehlung: Riesling -feinherb-

French-Dressing

Weinempfehlung: Weissburgunder -halbtrocken-

Dessert

Warmer Schokoladen-Crêpes mit Latte Macchiato-Eis <u>Weinempfehlung:</u> Scheurebe -lieblich-	7,00 €
Crème Brûlée mit Tonkabohnen verfeinert an Orangenparfait <u>Weinempfehlung:</u> Bacchus Kabinett -lieblich-	8,00 €
Tiramisu von Himbeeren und griechischem Joghurt mit Vanille-Crumbles und Sorbet von schwarzen Johannisbeeren <u>Weinempfehlung:</u> Gewürztraminer Auslese -edelsüss-	9,00 €
Kleines Überraschungs-Dessert	5,90 €
Espresso mit Vanilleeis	4,30 €

Für die kleinen Geniesser

Damit es auch dem kleinen Geniesser richtig gut schmeckt, können Sie selbst das Gericht zusammenstellen.

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