

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Sommersalat mit Pfifferlingen, Brotchips und Granatapfeldressing	10,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Spätburgunder Blanc de noir feinherb	
Kräutercremesuppe mit Riesengarnelen an Aprikosensalsa	14,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Portugieser Weissherbst halbtrocken	ohne Riesengarnelen 9,00 €
Rindercarpaccio an Balsamico-Olivenöl mit Salatbett und gehobeltem Parmesan	14,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Cabernet-Sauvignon trocken	
Frische Pfifferlinge an Gartenkräuter-Pestonudeln und Sommer-Tomaten-Chili-Coulis	13,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Weissburgunder halbtrocken	

Hauptspeisen

Westerwälder Lachsforellenfilet in Liebstöckelbutter, gebratenem knusprigen Speck, Pinienkerne, Rucola, roten Zwiebeln und Ofen-Süßkartoffeln	23,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Chardonnay trocken	
Gebratene Kalbsleber an Cabernet-Kirschsauce, feine Bohnen, Zwiebeln und Kartoffel-Mandelkrusteln	21,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Cabernet-Sauvignon trocken	
Black Angus Rumpsteak „grain fed“ mit Pfefferkruste, Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat	24,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> New Generation No.1 Rotweincuvée trocken	
Dohlmühlen-Klassiker	
Lammrücken mit einer Schafskäsekruste, Thymiansauce, Blattspinat und Gnocchi	26,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Grauburgunder trocken	
Vegetarische Variation	
Ofen-Süßkartoffeln, Gnocchi, Schafskäse, frische Pfifferlinge, Sommergemüse	14,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Riesling feinherb	
Großer bunter Frühlingssalatteller	
wahlweise mit:	
➤ gebratener Maispouardenbrust	13,00 €
➤ Lachsforellenfilet und Riesengarnelen	17,50 €
➤ warmer Ziegenkäse auf geröstetem Brot	13,00 €

Unsere Dressings zur Wahl: Kräuter-Balsamicodressing oder Granatapfeldressing