

Vorspeisen & Suppen

Kleiner Herbstsalat mit Pfifferlingen, Brotchips und Granatapfeldressing <i>Weinempfehlung:</i> Blanc de noir v. Spätburgunder feinherb	10,00 €
Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Mandel und Williamsbrand verfeinert <i>Weinempfehlung:</i> Riesling feinherb	9,00 €
Rindercarpaccio an Kürbis-Aioli mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen <i>Weinempfehlung:</i> Dornfelder Rotwein feinherb	14,00 €
Antipastivariation mit Parmaschinken, Gantaloupemelone, Spätsommertomate, eingelegtem Mozzarella und Oliven <i>Weinempfehlung:</i> Weissburgunder halbtrocken	13,50 €

Hauptspeisen

Gebratenes Steinbeisserfilet mit schmelzender Café de paris-Butter auf gegrilltem Gemüse und knusprige Kartoffelwürfel <i>Weinempfehlung:</i> Chardonnay trocken	24,00 €
Black Angus Rumpsteak „grain fed“ mit Pfefferkruste, Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat <i>Weinempfehlung:</i> New Generation No.1 Rotweincuvée trocken	24,00 €
Dohlmühlen-Klassiker Lammrücken mit einer Schafskäsekruste, Thymiansauce, Blattspinat und Gnocchi <i>Weinempfehlung:</i> Fassreif Rotweincuvée trocken	26,50 €
Perlhuhnbrust an Rhein Hessischer Holunderbeer-Rotweinsauce, frische Pfifferlinge, Wirsing und Kartoffel-Speck-Knödel <i>Weinempfehlung:</i> Grauburgunder trocken	23,50 €
Vegetarische Variation Gnocchi, gegrilltes Gemüse, Schafskäse, Pestonudeln und Pilze <i>Weinempfehlung:</i> Portugieser Weissherbst halbtrocken	14,00 €
Großer bunter Salatteller wahlweise mit:	
➤ gebratener Perlhuhnbrust	14,00 €
➤ Steinbeisserfilet und Riesengarnelen	17,50 €
➤ warmer Ziegenkäse auf geröstetem Brot	13,00 €

Unsere Dressings zur Wahl: Kräuter-Balsamicodressing oder Granatapfeldressing



Lende und Schäufele vom Rommersheimer Schwein
an Spätburgunder-Rosmarin-Sauce, Haselnuss-Wirsing und Kartoffel-Speck-
Knödel mit Bröselbutter

22,50 €



Weinempfehlung:

2019er Merlot Rotwein trocken

0,2 ltr. 4,80 €

0,75 ltr. 15,00 €

RHEINHESSEN
Genießen