

## Vorspeisen & Suppen

Gartenkräutercremesuppe mit Sesamklößchen und Bruschetta	9,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Blanc de Noir Spätburgunder feinherb	
Gebratene Wildgarnelen an Sommersalat in Granatapfeldressing mit karamellisierten Nüssen	15,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Chardonnay trocken	
Rindercarpaccio mit Pfifferlingen, Rucola, gehobeltem Parmesan und Sesamöl	15,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Blanc de Noir Spätburgunder feinherb	
Feine Pestonudeln mit frischen gebratenen Pfifferlingen und Parmesan	12,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Weissburgunder halbtrocken	
Bunte Freilandtomaten aus der Eifel mit Pesto rosso, luftgetrocknetem Landschinken vom Eichenhof, Oliven und Brotchips	14,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Küss den Sommer, Weissweincuvée feinherb	

„Regional  
genießen“

## Hauptspeisen

Gebratenes Westerwälder Lachsforellenfilet mit Limetten-Salsa, gebratenes Gemüse und Pestonudeln	23,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Grauburgunder trocken	
Kalbsleber in Himbeergeistsauce an feinen Bohnen und Kartoffelkrusteln	21,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Fassreif trocken	
Rumpsteak vom Aberdeen black Angus „grain fed“ mit Pfefferkruste, Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat	25,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Merlot trocken	
„Dohlmühlen-Klassiker“ Lammrücken mit Schafskäsekruste, Rotweinsauce, Blattspinat und gefüllte Gnocchi	26,00 €
<i>Weinempfehlung:</i> Fassreif trocken	
Rehrücken „von der Flonheimer Jagd“ an Cassis-Cabernetsauce, Pfifferlinge, feine Bohnen und Kartoffelkrusteln	27,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Merlot trocken	
Vegetarische Variation Gebratenes Gemüse, Schafskäse überbacken, gefüllte Gnocchi und Pestonudeln	14,50 €
<i>Weinempfehlung:</i> Dornfelder Rosé feinherb	
Großer Sommersalat mit wahlweise	
➤ Gebratener Hähnchenbrust	14,50 €
➤ Gebratenem Lachsforellenfilet	16,50 €
Unsere Dressings Kräuter-Balsamicodressing oder Granatapfeldressing	
<i>Weinempfehlung:</i> Chardonnay trocken	

„Regional  
genießen“

„Regional  
genießen“