

## 2021 Silvester in der Dohlmühle

Kulinarischer Abschluss eines besonderen Jahres!

Candle-Light Dinner im eleganten Ambiente unseres Weingewölbe-Restaurants.  
Um 18.00 Uhr empfangen wir Sie an festlich dekorierten Tischen mit einem Aperitif und Amuse-Gueule.

Zu unserem Silvestermenü, kreiert und gekocht vom Küchenchef Rolf von der Heide, servieren wir ausgesuchte  
Weine von unserem Weingut Dohlmühle.

**89,00 € p. Person**

Aperitif, Weine, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke sowie auf Wunsch Bier  
sind inklusive.

Digestif, Kaffee und Espresso werden extra berechnet.

Wir beschließen den Abend gegen 23.00 Uhr, sodass Sie in Ruhe daheim  
auf das neue Jahr anstoßen können.

Dazu reservieren Sie sich gerne eine Flasche gekühlten Winzersekt zum Mitnehmen.

Riesling Sekt 0,75 ltr.	<b>12,00 €</b>
Spätburgunder Weissherbst Sekt 0,75 ltr.	<b>12,00 €</b>

Tischreservierung telefonisch unter **06734-941010**

## Silvester Menü 2021

### **Aperitif**

Spätburgunder Weissherbst Sekt -trocken-

### **Amuse-Gueule**

Souffliertes Seesaiblingfilet an Limetten-Ingwer-Sabayon und Orangen-Fenchel-Salat

### **Vorspeise**

Wild Consommé an Flonheimer Rehrücken in Vanille-Öl gebraten mit Grenadine-Rote Beete und warmen Brioche.

### **Zwischengang**

-Dohlmühle Klassiker-  
Zitronenrahmnudeln mit gebratenen Wildgarnelen

### **Hauptgericht**

Kalbsfilet mit Ricotta-Verde-Kruste an Portwein-Schalotten, glaciertes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

### **Dessert**

Überbackenes Pralinen-Parfait an rheinhessischer Holunderbeerensauce und Quittensalsa