

## Vorspeisen & Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln und Croûtons 9,00 €

*Weinempfehlung:* Weissburgunder halbtrocken

Kleiner Herbstsalat mit Feldsalat, Äpfeln, Quinoa, karamellisierten Nüssen und Granatapfeldressing 9,00 € / mit gebratenen Wildgarnelen 15,00 €

*Weinempfehlung:* Sauvignon blanc trocken

Rindercarpaccio mit Kürbis-Salsa, gehobeltem Parmesan, Rucola und gerösteten Kürbiskernen 15,00 €

*Weinempfehlung:* Blanc de Noir feinherb

Flonheimer Vitello mit zweierlei Saucen, zarte Kalbstafelspitzscheiben in Tonnato-Thunfisch-Limettencreme und Aprikosen-Chili-Salsa 14,00 €

*Weinempfehlung:* Riesling feinherb

Gebratene Jacobsmuscheln auf Cranberry-Rote-Beete, umrahmt von weißem Portweinschaum und Blätterteig 16,00 €

*Weinempfehlung:* Chardonnay trocken

## Hauptspeisen

Zanderfilet in Haselnussbutter gebraten an Riesling-Dijonsensauce, überbackenes Kartoffelpüree und Feldsalat in Kräuterdressing 24,50 €

*Weinempfehlung:* Grauburgunder trocken

Rheinhesse  
genießen

Bäckchen und Filet vom Rommersheimer Schwein in feiner Dornfeldersauce mit Rosmarin-Muskat-Kürbis und überbackenes Kartoffelpüree 24,00 €

*Weinempfehlung:* Cabernet Sauvignon trocken

Rumpsteak vom Aberdeen black Angus „grain fed“ mit Pfefferkruste, Dornfeldersauce, überbackene Sahnekartoffeln und gemischtem Salat 25,00 €

*Weinempfehlung:* Merlot trocken

„Dohlmühlen-Klassiker“  
Lammrücken mit Schafskäsekruste, Thymiansauce, Blattspinat und gefüllte Gnocchi 28,00 €

*Weinempfehlung:* Fassreif trocken

Regional  
genießen

Hirschrücken „von der Eifel Jagd“ an Cabernet-Cassissauce mit feiner Johannisbeer-Schokoladennote, Rotkraut, Kräuterseitlinge und Kartoffel-Krusteln 27,00 €

*Weinempfehlung:* Cabernet Sauvignon trocken

Vegetarische Variation - Pestonudeln, gefüllte Gnocchi, überbackener Schafskäse, Rosmarin-Muskat-Kürbis und Kräuserseitlinge 15,00 €

*Weinempfehlung:* Dornfelder Rosé feinherb

Ziegenkäse mit Honig, karamellisierten Nüssen und geröstetem Brot auf herbstlichen Salat 14,50 €

*Weinempfehlung:* Sauvignon blanc trocken

Großer Herbstsalat mit wahlweise  
➤ Gebratener Hähnchenbrust 14,50 €

➤ Gebratenem Zanderfilet 17,00 €

Unsere Dressings Kräuter-Balsamicodressing oder Granatapfeldressing

*Weinempfehlung:* Chardonnay trocken