

Weinempfehlung

Zur Vorspeise:

2024er Westhofener Riesling feinherb
2024er Bacchus

Zur Suppe:

2023er Blanc de Noir trocken
2024er Weißburgunder trocken

Zum Lamm:

2023er Saint Laurent halbtrocken

Zum Skrei:

2024er Chardonnay trocken

Zur Kartoffel-Roulade:

2024er Goldberg Riesling trocken

Zum Dessert:

2023er Dornfelder Rosé
2023er Muscaris Auslese



Die Holzmühle bei euch zuhause

Ihr könnt euch alle Gerichte von den Ostermenüs auch zum Abholen bestellen.

Bestellen und abholen könnt ihr immer zu den Öffnungszeiten unserer Gutsschänke. Auch die Ostergerichte verpacken wir euch in die ReBowl Pfandbehälter, die wir euch für 5,-- € Pfand anvertrauen.

Öffnungszeiten:
Sa ab 17:00 Uhr
So ab 16:00 Uhr
Mo ab 17:00 Uhr
Di ab 17:00 Uhr

Gutsschänke Holzmühle
Johannes und Gerhard Hahn
Schwerdstraße 20, 67574 Osthofen
E-Mail: info@gutsschaenke-holzmuehle.de
Web: www.gutsschaenke-holzmuehle.de
Tel.: 06242 99914



Ostern in der Holzmühle



2026

Lammenü

In Orange marinierter Chicoree
mit Lachstatar
und Frühlingssalat

Karottensuppe
mit Limonenblättern

Lammcarree
mit Bärlauchschupfnudeln
und Frühlingsgemüse

Rhabarbertarte
und Quarkmousse

als 4-Gangmenü € 55,--

als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 45,--

Fischmenü

In Orange marinierter Chicoree
mit Lachstatar
und Frühlingssalat

Karottensuppe
mit Limonenblättern

Skreifilet
mit Risotto, Kräuteröl
und jungem Spinat

Rhabarbertarte
und Quarkmousse

als 4-Gangmenü € 55,--

als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 45,--

Vegimenü

In Orange marinierter Chicoree
mit Melonen-Avocado-Tatar
und Frühlingssalat

Karottensuppe
mit Limonenblättern

Kartoffel-Spinat-Roulade
mit Radieschengemüse
und Kräuterschaum

Rhabarbertarte
und Quarkmousse

als 4-Gangmenü € 50,--

als 3-Gangmenü (ohne Suppe) € 40,--

