

Saisonkarte

Dippelshof, den 10. April 2017



Pappardelle mit getrockneten Strauchtomaten
und grünem Pesto
Euro 12,80



Pappardelle mit Rauchlachs und Dill
Euro 13,80

Gnocchis mit Steinpilzchampignons
und Speck
Euro 12,80



Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln
Euro 19,80



Salat „Dippelshof“
mit lauwarmer Poulardenbrust
Euro 15,80



Salat „Lammweide“
Tranchen vom Lammrücken mit hausgemachter Pesto
Euro 19,80



Salat „Gourmet“
mit Streifen vom Rinderfilet
Euro 19,80



Salat „Edelfische“
Edelfischvariation vom Grill
Euro 20,80



HOFGUT
DIPPELSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Spargelkarte



Portion Weiterstädter Stangenspargel
(300g Rohgewicht)
wahlweise mit Sauce Hollandaise
oder Nussbutter
und Sieglinde Kartoffeln
Euro 19,80



Zum Spargel empfehlen wir:

Kleines Rinderfilet
Euro 14,50



Lammrücken mit Pesto
Euro 14,-



gebratene Garnelen
Euro 14,80



gekochter Schinken aus dem Rauch
Euro 9,80



Paniertes Schweinelendchen
Euro 11,80





Fisch

Filet vom weißen Heilbutt
auf sautiertem grünen Spargel
gebratene Gemüsepolenta
und Nambrikschaum

Euro 29,80



Saiblingsfilet auf
Safranrisotto
mit weißem Tomatenschaum und
mediterranem Gemüse

Euro 28,80



Suppe



Schaumsuppe von Frankfurter grünen Kräutern
mit sautierter Garnele

Euro 9,80



Rinderconsommé mit Pilzmaultaschen
Frühlingslauch und Zitronenöl

Euro 9,80



Vegetarisch

Kartoffelravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Salbei
an getrockneten Strauchtomaten und Basilikumgrauen
und weißem Tomatenschaum

Euro 16,80



Sautierter grüner Spargel mit Morchel-Sherrysud
und gebratenen La Ratte Kartoffeln

Euro 17,80



Vorspeisen



Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi
an grünem Spargelsalat
und Wasabicreme
Euro 19,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen
Euro 8,80



Marinierter Rucolasalat
mit braunem Zucker gebräunter Ziegenfrischkäse
Lammfilet und Tomatenrelish
Euro 18,80



Vegetarisch mediterran
gefüllte Créperolle mit Bulgur
Türkischer Ducca- Minz- Joghurt
und Salatspitzen
Euro 17,80



Liebe Gäste,
bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

Hauptgänge



Filetpfännchen von Rind und Schwein
mit Champignons
Spätzle und Hollandaise gratiniert

Euro 29,80



Unser Lammrücken
auf sautierten Gemüsecurry
Maisblini und türkischem Joghurt

Euro 29,80



Argentinisches Rinderfilet
auf Morchelrahm
Grießstrudel
und Petersilien-Karottenflan

Euro 35,80



Paderborner Hähnchen
auf Safranrisotto
Sautiertem grünen Spragel
Grünem Pesto und Portweinjus

Euro 28,80



Desserts



Exotisches Sorbet aus Mango, Passionsfrucht,
Ananas und Banane
mit Kokospuma und Ananas- Saltpicon

Euro 7,80

—
Rharbarber- Crumble
mit Limetten-Sauerrahmeis
und Vanille-Saucenspiegel

Euro 10,80

—
Das Beste aus dem Weckglas:
Schokoladenmousse mit Schattenmorellenkirchkompott
Tonkabohnen Creme Brûlée
und Erdbeersalat mit Erdbeer- Basilikumsorbet

Euro 9,80

—
Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 13,80

—
Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 13,80

—
Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:
2013 er Leimener Herrenberg,
Scheurebe Auslese, Weingut Adam Müller
Fruchtige Scheurebe mit deutlicher Süße und
Aromatik von exotischen Früchten mit Blüten.
Frische Säure, die die Süße umschmeichelt

Glas 5cl **Euro 4,30**





Frühlingsmenü

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi
an grünem Spargelsalat
und Wasabicreme



Unser Lammrücken
auf sautiertem Gemüsecurry
Maisblini und türkischer Joghurt



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 58,60



Aperitifs



Sekt „ Privatmarke“	Glas 0,1l	€ 5,40
Sekt mit Aromen der Saison vereint	Glas 0,1l	€ 6,70
Crémant Brut de Loire Bouvet	Glas 0,1l	€ 5,60
Prosecco Spumante	Glas 0,1l	€ 5,20
Campari soda *	4cl	€ 4,80
Campari Orange *	4cl	€ 6,50
Inge Spritz Sekt mit Ingwersirup	10 cl	€ 6,70
Pernod mit Eiswasser *	4 cl	€ 4,90
Martini rosso, rosé, bianco oder extra dry	5 cl	€ 4,90
Sherry dry, medium oder cream	5 cl	€ 4,90
Taylor's Port chip Dry	5cl	€ 4,90
Taylor's Port 10 years old	5 cl	€ 6,90
Taylor's Port 20 years old	5 cl	€ 7,80
Rozes Dry White	5 cl	€ 4,90



Alkoholfreie Aperitifs

Hofgut Aperitif *(fruchtig, herb)		€ 4,90
Prisecco Rosenzauber	10 cl	€ 4,70
Inge light (alkoholfreier Apfelschaumwein mit Ingwersirup)	10 cl	€ 4,90
Ipanema (Ginger Ale*, Limetten, Minze, brauner Zucker)	10 cl	€ 4,90



* mit Farbstoff, Kreuzkontaminationen in den Herstellungsbetrieben können nicht ausgeschlossen werden