

Saisonkarte

Dippelshof, den 10. Januar 2018



Vorspeisen

Crêpinette vom Ikarimi-Lachs
mit Avocado-Püree und Senf Dill Dip an Salatbouquet

Euro 19,80



Geräucherte Entenbrust mit Feigensenf
an Feldsalat mit Orangen-Zwiebel-Balsamicoreduktion

Euro 19,80



Winterliche Blattsalate
mit zweierlei Dressings, Pinienkernen und Sprossen

Euro 9,80



Vitello Tonnato
vom Bio Apfel-Schweinerücken und geräuchertem Thunfisch
mit gebratener Anti Pasti und Rucolasalat

Euro 19,80

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



Saisonkarte

Dippelshof, den 10. Januar 2018



Suppe

Schaumsuppe von der Marone
mit Kokosmilch und Portwein

Euro 9,-



Consommé von der Ochsenbacke
mit Pilzmaultaschen und jungem Lauch

Euro 9,80

Vegetarisch

Picandou-Käse
im Kartoffelmantel auf Basilikumrisotto mit
sautierten Steinpilzchampignons und Safranschaum

Euro 18,80

Fisch

Das Beste vom arktischen Saibling
mit Gemüse-Julienne aus dem Zitronengraswurzelsud
Cognac-Hummerschaum und Wildreis

Euro 29,80



Saisonkarte

Dippelshof, den 10. Januar 2018



Hauptgänge

Barbarie Flugentenbrust
im winterlichen Gewürzlack auf Preiselbeerconfit
Schupfnudeln und Rosenkohlpüree

Euro 29,80



Filet vom Rind unter der Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse und Grießstrudel

Euro 35,80



In Kräutern marinierter Lammrücken unter der Pestohaube
auf Rahmschnippelbohnen und Gratin Kartoffel

Euro 29,80



Hirschrücken auf cremiger Trüffelpolenta
Winterliches Gemüse und Balsamicojus

Euro 34,80

Saisonkarte

Dippelshof, den 10. Januar 2018



Desserts

Exotisches Sorbet mit Ananas-Vanille-Ragout
und Kokospuma

Euro 9,80



Winterliche Dessertvariation
-verschiedene Köstlichkeiten-

Euro 13,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 13,80



Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

2012er Torcolato DOC - Maculan

Bernsteingelber, im Eichenfass gelagerter Dessertwein.

Im Geschmack leicht süß, voll, harmonisch,
mit einem trockenen, leicht bitteren Abgang

Glas 5cl Euro 5,60



Saisonkarte

Dippelshof, den 10. Januar 2018



Dippelshof Menü

Crêpinette vom Ikarimi-Lachs
mit Avocado-Püree und Senf Dill Dip
an Salatbouquet



In Kräutern marinierter Lammrücken
unter der Pestohaube
auf Rahmschnippelbohnen
und Gratin Kartoffel



Winterliche Dessertvariation
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 63,40