

# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



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

## Warme Vorspeisen

Gebatene Black Tiger Garnele auf  
Frankfurter Kräuter Risotto und Safranschaum



## Vorspeisen

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème  
und Havelländer Apfelschwein, mit Antipasti Gemüse



Jahreszeitliche Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Pinienkernen und Sprossen



Feldsalat mit Orangen-Balsamico-Marinade,  
geräucherter Entenbrust und Creme Brûlée von der Entenleber



Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef  
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse und Linsensalat



# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



## Suppe

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl



Consommé vom Rind mit Morchelteigtasche,  
Frühlingslauch und Zitronenöl

## Vegetarisch

Bergkäse-Spinatknödel auf Shiitake-Lauchragout  
und rote Beete Schaum



## Fisch

Pochierter Kabeljau auf Belugalinsen-Vadouvan Basmatireis  
und Zitronengrasschaum



Gebratenes Saiblings Filet  
mit schwarzer Oliven Balsamico Tapenade,  
Blattspinat und Kartoffel-Sellerie Püree

# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



## Hauptgänge

Filetpfännchen von Rind und Schwein  
mit Champignons, Spätzle und Hollandaise gratiniert



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit Shiitake-Frühlingslauchragout und Schupfnudeln



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele  
mit Linsen und Petersilienwurzelcrème  
mit Safranschaum und Jus



Hirschrücken unter der Quittenkruste  
auf Petersilienwurzelpüree  
mit Maronenravioli, Moléschaum und Jus



Gebratene Entenleber mit Berbere  
auf Frankfurter Kräuter Risotto  
gebratene Steinpilzchampignons und Moléschaum



# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Zwetschgen-Chili-Sorbet



Dreierlei vom Odenwälder Bratapfel  
mit Apfelweineis



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



## Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone mit  
Sellerie und Kokosmilch



Rahmbraten vom falschen Kalbsfilet  
mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelsouffléscheiben



Duo von der Zwetschge  
Zwetschgenragout und Zwetschgenknödel  
mit Rotweinsauerrahmeis und Vanilleespuma



# Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2018



## Dippelshof Menü

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème  
und Havelländer Apfelschwein  
mit Antipasti Gemüse



Espresso von Kürbis und Maroni



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –

