

Silvestermenue

Dippelshof, 31. Dezember 2018



Vorspeisenvariation „von jedem Etwas“

Lauwarm sautierter Scampi

Crêperoulade von Thunfisch und Curryfrischkäse mit Avocadodip

Mit braunem Zucker gratinierter Ziegenkäse und Blattsalatspitzen



Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

mit Frankfurter Kräuterespuma



Filet vom Saibling

auf Safranrisotto mit Hummerschaum



Exotisches Sorbet mit Rote-Beete-Kokos-Schaum



Sous vide gegartes Rinderfilet in der Mangoldhülle

mit Roter Zwiebelmarmelade und Crêpetörtchen



Williamsbirne aus dem Rotweinsud

gefüllt mit weißem Kaffeemousse

und Portweincrèmeis

6-Gang Silvestermenü Euro 93,- p.P.

4-Gang Silvestermenü Euro 72,- p.P.

(ohne Zwischengang und Sorbet)



Weinreise

zum 6-Gang Menü Euro 26,80

zum 4-Gang Menü Euro 19,80



HOFGUT
DIPPELSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Silvestermenue

Dippelshof, 31. Dezember 2018



Liebe Gäste!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an unser Servicepersonal

