

# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



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

## Vorspeisen

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi  
an grünem Spargelsalat und Wasabicreme



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen



Marinierter Rucolasalat  
mit braunem Zucker gebräuntem Ziegenfrischkäse,  
Bresaola und Grana



Vegetarisch mediterran gefüllte Creperolle mit Bulgur,  
türkischer Ducca-Minz-Joghurt  
und Salatspitzen



# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



## Suppe

Schaumsuppe von Frankfurter grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele



Rinderconsomme mit Pilzmaultaschen,  
Frühlingslauch und Zitronenöl

## Vegetarisch

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



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

## Fisch

Filet vom Seeteufel auf sautiertem grünen Spargel,  
gebratene Gemüsepolenta und Nambrikschaum



Saiblingsfilet auf Safranrisotto  
mit weißem Tomatenschaum und mediterranes Gemüse



# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



## Hauptgänge

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



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit Shiitake-Frühlingslauchragout und Schupfnudeln



Argentinisches Rinderfilet  
auf Morchelrahm, Grießstrudel  
und gebratenem grünen Spargel



Paderborner Hähnchen auf Safranrisotto  
mit mediterranem Gemüse,  
grünem Pesto und Portweinjus



Pappardelle Nudeln mit sautierten Garnelen  
und Bärlauch



# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



## Desserts

Exotisches Sorbet aus Mango, Passionsfrucht,  
Ananas und Banane mit Kokos espuma  
und Ananas-Salpicon



Schokoladensoufflé  
mit Limetten-Sauerrahmeis  
und Vanille-Saucenspiegel



Das Beste aus dem Weckglas:  
Schokoladenmousse mit Blaubeerfond  
Tonkabohnen Creme Brulee und  
Erdbeersalat mit Erdbeer-Basilikumsorbet



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette



# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



## Regionales Menü

Schaumsuppe von Frankfurter grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele



Kalbsrahmbraten auf Odenwälder Kraut  
mit Preiselbeeren und gebratenen Kartoffelsoufflé-Scheiben



Vanille Creme Brulee  
mit Sauerrahmeis und Blaubeerfond



# Saisonkarte

Dippelshof, den 27. März 2019



## Frühlingsmenü

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi  
an grünem Spargelsalat und Wasabicreme



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit Shiitake-Frühlingslauchragout und Schupfnudeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –

