

Saisonkarte

Dippelshof, den 18. Juni 2019



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

Vorspeisen

Duo von geräuchertem Thunfisch und Garnele
mit gebratener Wassermelone und Avocado-Chilipüree



Mariniertes Roastbeef
mit gebratenen Pfifferlingen auf Salatspitzen
und Parmesanmousse



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

Suppe

Schaumsuppe von Pfifferlingen
mit zweierlei Kräutern



Geeiste Gazpacho
von mediterranem Gemüse mit Mozzarella und Basilikum



Saisonkarte

Dippelshof, den 18. Juni 2019



Vegetarisch

Piccata von der Zucchini mit
Salbei, Basilikumrisotto,
grünem Pesto und weißem Tomatenschaum



Wahlweise Semmelknödel oder
Pappardellenudeln mit Rahm-Pfifferlingragout
und feinen Kräutern

Fisch

Gebratener Garnelen
auf Pfifferlingrisotto mit Rucola, Tomate, Kräutern



Scheiben vom Seeteufel
auf sautierten Pfifferlingen mit Spinat
weißem Tomatenschaum und gebratenen Gnocchis



Saisonkarte

Dippelshof, den 18. Juni 2019



Hauptgänge

Lende vom Havelländer Apfelschwein
in Espresso-Chilihülle auf Limettenrisotto
und gebratenem Blumenkohl



Unser Lammrücken
unter der Pestohaube auf mediterranem Gemüse
und Schupfnudeln



Argentinisches Rinderfilet
unter der Kräuterkruste auf Pfifferlingrisotto
mit Brombeer- Zwiebelmarmelade



Brust von der Paderborner Kikok-Maispoularde
auf Antipastigemüse,, mit weißem Tomatenschaum
und gebratene Gnocchis



Filetpfännchen von Rind und Schwein
mit Champignons
Spätzle und Hollandaise gratiniert



Saisonkarte

Dippelshof, den 18. Juni 2019



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zitronensorbet
und Pfirsichespuma



Exotisches Sorbet mit Kokospuma
und Ananas- Saltpicon



Ragout von Nektarinen mit Nougatmousse
und Aprikosen-Lavendel-Sorbet



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Saisonkarte

Dippelshof, den 18. Juni 2019



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

