

Saisonkarte

Dippelshof, Januar 2020



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

Vorspeisen

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



Jahreszeitliche Blattsalate mit
zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen



Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse,
Linsensalat und Bulgur



Saisonkarte

Dippelshof, Januar 2020



Suppe

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Rauchlachs



Consommé vom Rind
mit Morchelteigtasche,
Frühlingslauch und Zitronenöl



Vegetarisch

Schnitzel von Sellerie und Kohlrabi
mit Shiitake- Lauchragout
und rote Beete Schaum



Fisch

Gebratenes Zanderfiletfilet
auf Perlgraupengemüse
mit Blattspinat und Hummerschaum



Saisonkarte

Dippelshof, Januar 2020



Hauptgänge

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



Unser Lammrücken mit Pinienpesto-Haube,
Schnippelbohnen und Schupfnudeln



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



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



Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
auf geschmortem Rotkohlgemüse, Preiselbeer-Cassis Reduktion
und gebratenem Topfen-Grießstrudel



Saisonkarte

Dippelshof, Januar 2020



Desserts

Kokos Crème Brulée mit
Bananen-Blattpetersilien Eis



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis
mit Kokospuma



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette



Saisonkarte

Dippelshof, Januar 2020



Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Sauerbraten vom Kalb
mit Apfelrotkohl und Semmeltaler



Apfelcrumble mit Apfelweinsorbet
und Vanillesauce



Dippelshof Menü

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



Espresso von Marone und Petersilienwurzel



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

