

# Saisonkarte

Dippelshof, 2. Juli 2020



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute im Dippelshof begrüßen zu dürfen.  
Aus gegebenem Anlass haben wir unsere Öffnungszeiten  
angepasst:

Freitags und samstags von 17 bis 21 Uhr  
sowie sonntags von 12 bis 21 Uhr (neu!)

Selbstverständlich unter Einhaltung aller  
gesetzlichen Vorgaben und maximaler Hygiene für Ihren und  
unseren Schutz. Bitte beachten Sie, dass ein  
Restaurantbesuch nur mit Reservierung möglich ist.

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 Spargelsalat,  
Salatspitzen und Parmesanspänen



Jahreszeitliche Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Pinienkernen und Sprossen



Mediterraner Bulgursalat mit Rucola,  
gratiniertem Ziegenkäse und Basilikumpesto



# Saisonkarte

Dippelshof, 2. Juli 2020



## Suppe

Frankfurter Kräutersuppe  
mit gebratenen Garnelen



Geeiste Gazpacho von mediterranem Gemüse  
mit Mozzarella und Basilikum



## Vegetarisch

Ziegenkäseravioli auf mediterranem Bulgur  
mit Grillgemüse, grünem Pesto und weißem Tomatenschaum



Wahlweise Semmeltaler oder Pappardellenudeln  
mit Rahm-Pfifferlingragout und feinen Kräutern



# Saisonkarte

Dippelshof, 2. Juli 2020



## Fisch

Gebratene Garnelen auf Pfifferlingrisotto  
mit Rucola, Tomate und Kräutern



Gebratener Zander auf sautierten Pfifferlingen  
mit Spinat, weißem Tomatenschaum und gebratenen Gnocchis



Seeteufeltranchen auf Gemüsetaboulé mit Namprikschaum  
und Thailändische Gewürzpaste



## 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



# Saisonkarte

Dippelshof, 2. Juli 2020



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit  
Zitronensorbet und Pfirsichespuma



Exotisches Sorbet mit Kokospuma  
und Ananas-Saltapicon



Marinierte Erdbeeren mit weißer Schokoladenmousse  
und Erdbeer-Basilikum-Sorbet



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette



# Saisonkarte

Dippelshof, 2. Juli 2020



## Regionales Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnersensfsauce



Odenwälder Kalbssauerbraten mit Spitzkohlgemüse,  
glacierten Äpfeln und Semmeltaler



Marinierte Erdbeeren mit  
Limetten-Sauerrahmeis



## Dippelshof Menü

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



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
auf Pfifferlingrisotto mit Brombeer-Zwiebelmarmelade



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -

