

Saisonkarte

Dippelshof, 01. Oktober 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 mit seiner Crème
und Havelländer Apfelschwein, mit Antipasti Gemüse

Euro 18,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

Euro 9,80



Feldsalat mit Orangen-Balsamico-Marinade
geräucherter Entenbrust

Crème Brûlée von der Entenleber und Feigensenf

Euro 19,80



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

Euro 18,80



Saisonkarte

Dippelshof, 01. Oktober 2020



Suppe

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 9,80



Consommé vom Rind

mit Morchelteigtasche, Frühlingslauch und Zitronenöl

Euro 9,80



Vegetarisch

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

Euro 18,80



Fisch

Gebratenes Heilbuttfilet auf Safranrisotto
mit Hummerschaum und Gemüsejulienne

Euro 29,80



Gebratenes Saiblings Filet
mit schwarzer Oliven Balsamico Tapenade
Blattspinat und Kartoffel-Sellerie Püree

Euro 27,80



Gebratene Black Tiger Garnele
auf Rote Rübenrisotto und Safranschaum

Euro 24,80



Saisonkarte

Dippelshof, 01. Oktober 2020



Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 30,80



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 37,80



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele
Linsen und Petersilienwurzelcrème mit Safranschaum und Jus

Euro 28,80



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

Euro 28,80



Heimischer Hirschrücken
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli,
Moléschaum und Jus

Euro 35,80



Saisonkarte

Dippelshof, 01. Oktober 2020



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Zwetschgen-Chili-Sorbet
Euro 12,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –
Euro 14,80



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis mit Kokospuma
Euro 10,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette
Euro 14,80



Saisonkarte

Dippelshof, 01. Oktober 2020



Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Sauerbraten vom Kalb
mit Apfelrotkohl und Semmeltaler



Duo von Apfelweincrème und Apfelsorbet

Euro 39,80



Dippelshof Menü

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



Espresso von Kürbis und Maroni



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –

Euro 69,00

