

Valentinsmenue to go

Dippelshof, 14. Februar 2021

Ein Festtag für „frisch und immer noch Verliebte“.

Wir kochen für Ihren besonderen Tag zu Hause.

*Mit einem exklusiven 3-Gänge Menü
möchten wir zu einem gelungenen Abend bei
Ihnen zu Hause beitragen.*

*Wir freuen uns auf Ihre Bestellung bis zum
11. Februar 2021:*

*Tel.: 06151 | 917188 oder per E-Mail:
info@dippelshof.de*



Valentinsmenue to go



Dippelshof, 14. Februar 2021

Vorspeisenvariation von allem Etwas

Thunfisch geräuchert

Vitello Tonnato nach Art des Hauses

Antipastigemüse

Lachstatar im Crêpe mit Champagnersenf-Dill-Dip

Bulgursalat und Minzjoghurt

Blattsalatspitzen mit Balsamico-Dressing



Zur Wahl:

In Kirschholz geräucherte Tranche vom
Sous vide gegarten Rinderfilet auf Ochsenbackenragout
Schnippelbohnen und zweierlei Beilagen
-Quark-Trüffel-Strudel und gebratener Semmeltaler-

oder

Zanderfilet auf Safrangraupen mit Hummerbisque
Blattspinat und Curry-Madras-Linsen



Weißes Schokomousse mit Rosenblütensüppchen
und Nougat-Panna Cotta mit Rosenblüten-Vanillesauce



45,- €

**Selbstverständlich bieten wir Ihnen unser beliebtes Baguette für 4,- €
und Walnussbaguette für 8,- € dazu.**



HOFGUT
DIPPELSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Valentinsmenue to go



Dippelshof, 14. Februar 2021

Und noch was Prickelndes:

Riesling Sekt , Schuhmann-Nägler 15,- €

Cremant de Loire , Bouvet 19,- €

Prisecco Rosenzauber (alkoholfreier Schaumwein) 15,- €

**Bestellung bis 11. Februar 2020 telefonisch unter 06151 / 917 188
oder per E-Mail an info@dippelshof.de**

