

# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



**Liebe Gäste,**

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

**Unser Restaurant ist aktuell geöffnet  
Donnerstags, freitags und samstags von 17 bis 21 Uhr  
sowie sonntags von 12 bis 21 Uhr ( neu!!)**

Am Sonntag bieten wir unser Lunch in abgewandelter Form an.  
Da wir Buffets momentan nicht anbieten dürfen, servieren wir  
ein 4-Gänge Menü mit zwei Hauptgängen (Fisch oder Fleisch,  
vegetarisch auf Wunsch) zur Wahl zum Lunchpreis von € 34,80  
Abends können Sie aus der Speisekarte wählen.

Am Donnerstag gibt es  
neben der Speisekarte unser beliebtes Kennenlernenü.  
(ursprünglich mittwochs)

Bei gutem Wetter können Sie sonntags nachmittags unsere  
hausgemachten Kuchen auf der Terrasse mit Blick in den  
wunderschönen Jugendstilpark genießen.

Gerne öffnen wir für Ihre Familienfeier auch an den  
anderen Tagen für Sie . Sprechen Sie uns einfach an.

Ihre Familie Huthmann  
und  
das Dippelshof-Team

# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



Liebe Gäste,

bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

## Vorspeisen

Marinierter kalt geräucherter Thunfisch  
mit gebratener Garnele und Wassermelone  
Wokgemüse und Avocadopüree



Rote Bete Carpaccio mit marinierten Belugalinsen,  
mit braunem Zucker karamellisierter Ziegenkäse,  
Walnüssen und Blattsalatspitzen



Jahreszeitliche Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Pinienkernen und Sprossen



Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachstreifen  
Avocadopüree und Champagnersef-Dill Dip



# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



## Suppe

Frankfurter Kräutersuppe  
mit gebratenen Garnelen



Geeiste Gazpacho von mediterranem Gemüse  
mit Mozzarella und Basilikum



## Vegetarisch

Basilikum-Gemüsegrauen und gebratene Polenta  
mit weißem Tomatenschaum  
jahreszeitlichem Gemüse und Grana Padano



# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



## Fisch

Spieß von Garnele & Lachs mit weißem Tomatenschaum  
jahreszeitlichem Gemüse und Basilikumgrauen



## Hauptgänge

Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade  
Pilzrisotto und gebratenem grünen Spargel



Unser Lammrücken mit zweierlei Saucen,  
Erbsen-Minz-Püree und Schupfnudeln



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren,  
gebratene Semmeltaler und Odenwälder Kraut



Brust von der Paderborner -Maispoularde mit Namprikus,  
jahreszeitlichem Gemüse und gebratener Polenta



# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit marinierten Beeren und Sauerrahmeis



Exotisches Sorbet mit Kokospuma  
und Ananas-Saltpicon



Marinierte Beerenfrüchte mit Limetten-Sauerrahmeis



Geeistes Rieslingsüppchen mit  
karamellisiertem Limettenparfait



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette



# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



## Regionales Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnerensauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren,  
gebratene Semmeltaler und Odenwälder Kraut



Mariniere Beerenfrüchte mit Limetten-Sauerrahmeis



## Dippelshof Menü

Marinierter kalt geräucherter Thunfisch  
mit gebratener Garnele und Wassermelone  
Wokgemüse und Avocadopüree



Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade  
Pilzrisotto und gebratenem grünen Spargel



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -



# Saisonkarte

Dippelshof, 3. Juni 2021



## Kleine Karte

Salat „Dippelshof“  
mit lauwarmer Poulardenbrust



Salat „Gourmet“  
mit Streifen vom Rinderfilet



Salat „Lammweide“  
Tranchen vom Lammrücken mit hausgemachter Pesto



Salat „Edelfische“  
Edelfischvariation vom Grill



**Pappardelle Nudeln wahlweise mit;**  
getrockneten Strauchtomaten und grünem Pesto

**oder**

Räucherlachs und Dill



Gebratene Gnocchis mit feinem Rinderragout  
und einem Spritzer Sahne



Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)  
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

