

# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 2021



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



Feldsalat mit Orangen-Balsamico-Marinade  
geräucherter Entenbrust  
Creme Brûlée von der Entenleber und Feigensenf



Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef  
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse  
Linsensalat und Bulgur



# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 2021



## Suppe

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl



Schaumsuppe von der Marone  
mit Sellerie und Kokosmilch

## Fisch

Seeteufelfilet auf Safranrisotto  
mit Hummerschaum und Gemüsejulienne



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



## Vegetarisch

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



# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 2021



## Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree  
mit Schupfnudeln und Jus



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



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



Heimischer Hirschrücken  
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli, Moléschaum und Jus



# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 2021



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Sauerrahmeis



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis mit Kokosespuma



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette



# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 2021



## Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone  
mit Sellerie und Kokosmilch



Kalbsrahmbraten  
mit Apfelrotkohl und Semmeltaler



Duo von Apfelweincrème und Apfelsorbet



## Dippelshof Menü

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



Espresso von Kürbis und Maron



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



# Saisonkarte

Dippelshof, 29. Oktober 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

