

# Saisonkarte

Dippelshof, 21. April 2022



Liebe Gäste,

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

## Vorspeisen

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi,  
Maisblini, grünem Spargelsalat und Wasabicreme

**Euro 23,80**

---

Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

**Euro 11,80**

---

Terrine von hellem Tomatenfond und mediterranem Gemüse  
mit Schnittlauchschmand und Perlhuhnmousse

**Euro 20,80**

---

Mediterraner Bulgursalat mit Antipastigemüse,  
karamellisierter Ziegenkäse, Avocadodip und Blattsalatspitzen

**Euro 19,80**

---

## Suppen

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele

**Euro 10,80**

---

Schaumsuppe von weißem und grünem Spargel  
mit Rauchlachsreifen

**Euro 10,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 21. April 2022



## Fisch

Filet vom Seeteufel auf sautiertem grünen Spargel  
gebratene Gemüsepolenta und Nambrikschaum

**Euro 32,80**



Loup de Mer-Filet auf Safranrisotto  
mit weißem Tomatenschaum und mediterranes Gemüse

**Euro 31,80**



## Vegetarisch

Kartoffelravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Salbei  
an getrockneten Strauchtomaten und Basilikumgrauen  
mit weißem Tomatenschaum

**Euro 18,80**



Bowl von Basmatireis, gebratenem Gemüse mit Kokoscurry-  
schaum, Avocado und schwarzem Sesam

– vegan –

**Euro 18,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 21. April 2022



## Hauptgänge

Filetpfännchen von Rind und Schwein  
mit Champignons, Spätzle und Hollandaise gratiniert

**Euro 30,80**



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit Shiitake-Früblingslauchragout und Schupfnudeln

**Euro 32,80**



Argentinisches Rinderfilet  
auf Morchelrahm, Grießstrudel  
und gebratenem grünen Spargel

**Euro 36,80**



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele  
auf Safranrisotto, mit mediterranem Gemüse,  
grünem Pesto und Portweinjus

**Euro 29,80**



Pappardelle Nudeln mit sautierten Garnelen und Bärlauch

**Euro 21,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 21. April 2022



## Desserts

Exotisches Sorbet aus Mango, Passionsfrucht,  
Ananas und Banane  
mit Kokospuma und Ananas-Saltapicon  
**Euro 11,80**



Schokoladensoufflé  
mit Limetten- Sauerrahmeis und Pfirsichspuma  
**Euro 13,80**



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –  
**Euro 15,80**



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette  
**Euro 15,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 21. April 2022



## Regionales Menü

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele



Kalbsrahmbraten auf Odenwälder Kraut  
mit Preiselbeeren und gebratenen Kartoffelsoufflescheiben  
(Euro 21,80)



Vanille Creme Brulee  
mit Sauerrahmeis und Blaubeerfond



**Euro 39,80**



## Frühlingsmenü

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi und Maisblini  
mit grünem Spargelsalat und Wasabicreme



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit Shiitake-Frühlingslauchragout und Schupfnudeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



**Euro 65,80**

