

# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



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

**Euro 24,80**



Rote Beete Carpaccio mit marinierten Linsen, mit braunem  
Zucker karamellisierter Ziegenkäse, Walnüssen  
und Blattsalatspitzen

**Euro 19,80**



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

**Euro 10,80**



Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachstreifen Avocadopüree  
und Champagnersenf-Dill Dip

**Euro 19,90**



# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



## Suppen

Frankfurter Kräutersuppe  
mit gebratener Garnele

**Euro 10,80**



Geeiste Gazpacho

von mediterranem Gemüse, mit Mozzarella und Basilikum

**Euro 10,80**



## Fisch

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

**Euro 31,80**



## Vegetarisch

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

**Euro 19,80**



Ragout von Pfifferlingen mit gebratenen Semmelalern

**Euro 19,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



## Hauptgänge

Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade  
Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto

**Euro 37,80**



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

**Euro 34,80**



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren,  
Odenwälder Kraut und gebratenem Semmelcube

**Euro 25,80**



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

**Euro 30,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit mit marinierten Beeren  
und Sauerrahmeis

**Euro 13,80**



Exotisches Sorbet mit Kokospuma  
und Ananas- Saltpicon

**Euro 11,80**



Marinierte Beerenfrüchte mit Limetten-Sauerrahmeis

**Euro 11,80**



Geeistes Rieslingsüppchen mit Mohnmousse

**Euro 14,80**



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“

– verschiedene Köstlichkeiten –

**Euro 15,80**



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

**Euro 15,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



## Regionales Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnersensfsauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Odenwälder Kraut  
und gebratenem Semmelcube



Mariniere Beerenfrüchte mit Limetten-Sauerrahmeis



**Euro 42,80**



## Sommermenü

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



Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade  
Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
- verschiedene Köstlichkeiten -



**Euro 75,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



## Kleine Karte

### Salat „Dippelshof“

mit lauwarmer Poulardenbrust

**Euro 17,80**



### Salat „Gourmet“

mit Streifen vom Rinderfilet

**Euro 26,80**



### Salat „Lammweide“

Tranchen vom Lammrücken mit hausgemachter Pesto

**Euro 24,80**



### Salat „Edelfische“

Edelfischvariation vom Grill

**Euro 24,80**



### Pappardelle Nudeln wahlweise ;

mit getrockneten Strauchtomaten und grünem Pesto

**Euro 14,80**

mit Räucherlachs und Dill

**Euro 16,80**



### Gebratene Gnocchis

mit feinem Rinderragout und einem Spritzer Sahne

**Euro 14,80**



### Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

**Euro 24,80**

