

Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



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

Euro 22,00



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

Euro 11,80



Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse
Linsensalat und Bulgur

Euro 22,00



Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 11,80



Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch

Euro 11,80

Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



Fisch

Seeteufelfilet auf Safranrisotto
mit Hummerschaum und Gemüsejulienne

Euro 36,00



Gebratene Garnelen auf Safranschaum
mit Blattspinat und Basilikumrisotto

Euro 32,80



Vegetarisch

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

Euro 22,00



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 34,80



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 38,80



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

Euro 32,80



Heimischer Hirschrücken
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli, Moléschaum und Jus

Euro 38,80



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmeis
Euro 14,80



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



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis mit Kokosespuma
Euro 13,80



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



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Juni 2022



Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Kalbsrahmbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
(Euro 25,80)



Duo von Apfelcrumble und Apfelwein



Euro 48,80



Dippelshof Menü

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



Espresso von Kürbis und Maroni



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –



Euro 78,80

