

# Saisonkarte

Dippelshof, 11. Januar 2023



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 19,80**



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

**Euro 11,80**



Feldsalat mit Balsamicodressing  
und sautierten Steinpilzchampignons

**Euro 13,80**



## Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl

**Euro 11,80**



Schaumsuppe von der Marone  
mit Sellerie und Kokosmilch

**Euro 11,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 11. Januar 2023



## Fisch

Loup de Mer auf Safranrisotto  
mit Spinat und Rote Rübenschaum

**Euro 31,80**



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 20,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 11. Januar 2023



## Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree  
mit Schupfnudeln und Jus

**Euro 32,80**



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
mit Morchelrahm, Schnippelbohnen und Gratin Kartoffeln

**Euro 37,80**



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

**Euro 29,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 11. Januar 2023



## Desserts

Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“

– verschiedene Köstlichkeiten –

**Euro 15,80**



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis mit Kokosespuma

**Euro 12,80**



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

**Euro 15,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 11. Januar 2023



## Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone  
mit Sellerie und Kokosmilch



Sauerbraten vom Kalb  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
(Euro 21,80)



Duo von Apfelweincrumble und Pflaume-Chili-Sorbet



**Euro 42,80**



## 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, Schnippelbohnen und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



**Euro 72,80**

