

# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



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 Champagnersenf-Dill-Dip

**Euro 24,80**



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

**Euro 11,80**



Gefüllte Crêperolle mit Bulgur,  
türkischem Minz-Ducca-Joghurt und Avocadopüree

**Euro 19,80**



## Suppen

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele

**Euro 11,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet auf mediterranem Gemüse  
mit schwarzen Oliven, Balsamicoreduktion  
und sautierten Gnocchis

**Euro 32,80**



Gebratene Garnelen auf Bärlauchrisotto  
mit Safranschaum

**Euro 29,80**



## Vegetarisch

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

**Euro 22,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Hauptgänge

Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit cremiger Ruccola-Polenta und mediterranem Gemüse

**Euro 33,80**



Argentinisches Rinderfilet auf Morchelrahm  
Grießstrudel und gebratenem grünen Spargel

**Euro 37,80**



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele  
auf Safranrisotto mit mediterranem Gemüse  
Grünem Pesto und Portweinjus

**Euro 29,80**




# Saisonkarte


Dippelshof, 30. März 2023





## Desserts

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

  
Rhabarbercrumble  
mit Limetten-Sauerrahmeis  
**Euro 13,80**

  
Marinierte Erdbeeren mit weißer Schokoladen-Mohnmousse  
und Erdbeer-Basilikum-Sorbet  
**Euro 13,80**

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

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

# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Frühlingsmenü

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern  
mit sautierter Garnele



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele  
auf Safranrisotto mit mediterranem Gemüse  
Grünem Pesto und Portweinjus



Rhabarbercrumble  
mit Limetten-Sauerrahmeis



**Euro 39,80**



## Dippelshof Menü

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi und Maisblini  
mit grünem Spargelsalat und Champagnersenf-Dill-Dip



Unser Lammrücken unter der Pestohaube  
mit cremiger Ruccola-Polenta und mediterranem Gemüse



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –



**Euro 71,40**

