

# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



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 20,80**



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

**Euro 11,80**



Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnersenf-Dill-Dip

**Euro 21,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Suppen

Pfifferlingschaumsuppe mit Kräutern

**Euro 11,80**



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 33,80**



## 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, 30. März 2023



## Hauptgänge

Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade,  
Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto

**Euro 39,80**



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

**Euro 36,80**



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren,  
Odenwälder Kraut und gebratenem Semmelcube

**Euro 26,80**



Brust von der Paderborner-Maispoularde  
mit Namprikschaum & Jus, Garnele,  
jahreszeitlichem Gemüse und gebratener Polenta

**Euro 30,80**



# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren  
und Sauerrahmeis

**Euro 13,80**



Exotisches Sorbet mit Kokospuma  
und Ananas-Saltpicon

**Euro 11,80**



Geeistes Nektarinen-Melonensüppchen  
mit weißem Schokoladenmousse und Pfirsichsorbet

**Euro 12,80**



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“  
– verschiedene Köstlichkeiten –

**Euro 15,80**



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

**Euro 15,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 30. März 2023



## Dippelshof Menü

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 75,40**



## Dippelshof Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnerensauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Odenwälder Kraut  
und gebratenem Semmelcube



Geeistes Nektarinen-Melonensüppchen  
mit weißem Schokoladenmousse und Pfirsichsorbet

**Euro 44,90**

