

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



Liebe Gäste,

bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.

## Vorspeisen

Kaltgeräucherter Thunfisch  
und gebratene Garnele  
mit Wokgemüse, Asiadip und Avocado

**Euro 24,90**



Mille feuille vom Ziegenfrischkäse  
und schwarzem Honig-Kümmel  
auf Salatspitzen mit Himbeer-Walnuss-Dressing,  
Granatapfel & Rote Betschaum

**Euro 23,-**



Jahreszeitliche Blattsalate  
mit zweierlei Dressing,  
Pinienkernen und Sprossen

**Euro 11,90**



In Apfelholz geräucherte Entenbrust  
auf sautierten Egerlingen  
mit Preiselbeerjus und winterlichen Blattsalaten

**Euro 23,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



## Suppen

Petersilienwurzelcrèmesuppe  
parfümiert mit Orange und Räucherlachs

**Euro 12,80**



## Fisch

Dorade Royal auf Tomatenrisotto  
mit gebratenen Artischocken und Safranschaum

**Euro 38,-**



Im Sud gegarte Garnele  
mit Ricotta-Spinat Tortelloni in Weißweinsahne  
und sautiertem Frühlingslauch

**Euro 29,80**



## Vegetarisch

Kartoffel-Lauch-Küchle gratiniert  
mit Comtéan jahreszeitlichem Gemüse  
und Safranschaum

**Euro 23,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



## Desserts

Karamellisierte Banane  
und lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit exotischem Sorbet und Kokospuma

**Euro 15,80**



Mousse von weißer Schokolade  
mit Tonkabohne parfümiert  
und Himbeer-Sorbet

**Euro 15,80**



Hausgemachte Dippelshof-Waffel  
mit Bourbon Vanilleeis  
und Schattenmorellen

**Euro 15,80**



Trio im Weckglas,  
Nougat-Orangen-Panna Cotta mit Chiasamenragout,  
Himbeersorbet,  
Crème Brulée von der Vanille

**Euro 13,80**



Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

**Euro 15,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



## Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree  
mit Schupfnudeln und Jus  
**Euro 35,80**



Kalbsrückensteak mit feinem Ragout von Kalbsbacken  
und Sauce Hollandaise gratiniert  
mit Kartoffel-Lauch-Küchle  
**Euro 36,80**



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
mit Berbere gewürzt  
auf Currylinsen mit Wokgemüse und Maisblini  
**Euro 33,80**



Sauerbraten vom Kalb  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
**Euro 26,80**



Tranchen von der Odenwälder Schweinelende  
mit Champagnersenf-Sauce,  
Wirsing und Schupfnudeln  
**Euro 29,80**

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



## Dippelshof Menü

Mille feuille vom Ziegenfrischkäse  
und schwarzem Honig-Kümmel  
auf Salatspitzen mit Himbeer-Walnuss-Dressing,  
Granatapfel & Rote Beteschaum



Petersilienwurzelcrèmesuppe  
parfümiert mit Orange und Räucherlachs



Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree  
mit Schupfnudeln und Jus



Karamellierte Banane und lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit exotischem Sorbet und Kokospuma

**Euro 84,40**

# Saisonkarte

Dippelshof, 18. Januar 2024



## Regionales Menü

Petersilienwurzelcrèmesuppe  
parfümiert mit Orange und Räucherlachs



Sauerbraten vom Kalb  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
(Euro 26,80)



Hausgemachte Dippelshof-Waffel  
mit Bourbon Vanilleeis und Schattenmorellen  
**Euro 49,80**