

Fisch-Menü

Dippelshof, im Februar 2024

Ofenfrisches Baguette mit Quarkaufstrich
und gesalzener Butter

Trio vom Meer

Garnelencocktail

Crêpinette vom Ikarimilachs mit Champagnersenf-Dill-Dip

Tatar von Blue Marlin

Blattsalatspitzen mit Himbeer-Walnuss- Dressing
Avocadopüree



Schaumsuppe von Kerbel mit Büsumer Krabben



In Limettenblätter und Kokosmilch pochierter Skrei
auf Vandouvan –Basmatireis und Curryschaum
oder

Gebratenes Saiblingfilet auf Perlgraupenrisotto
mit Blattspinat und Namprikschaum



Apfelcrumble mit zweierlei Sorbet
Pflaume Chili & Safransauerrahm



55,80 € p.P.

Liebe Gäste!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
vertrauensvoll an unser Servicepersonal