

Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



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 Champagnerseinf-Dill-Dip

Euro 25,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 11,90



Mille feuille vom Ziegenkäse mit Rosmarinhonig,
Salatspitzen & Rote Beeteschaum

Euro 24,80



Vitello Tonnato nach Art des Hauses
vom Odenwälder Schweinerücken
mit Antipastigemüse
und Blattsalatspitzen mit Balsamicodressing

Euro 22,80

Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



Suppen

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern

mit sautierter Garnele

Euro 12,80



Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet auf mediterranem Gemüse

mit schwarzen Oliven, Balsamicoreduktion

und sautierten Gnocchis

Euro 34,80



Im Sud gegarte Garnele

mit Ricotta -Spinat Tortelloni in Weißweinsahne

und sautiertem Frühlingslauch

Euro 29,80



Vegetarisch

Kartoffelravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Salbei
an getrockneten Strauchtomaten und Basilikumgrauen

mit weißem Tomatenschaum

Euro 24,80



Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



Desserts

Exotisches Sorbet aus Mango, Passionsfrucht,
Ananas und Banane
mit Kokospuma und Ananas- Saltpicon
Euro 13,80



Rhabarbercrumble
mit Safran- Sauerrahmeis
Euro 13,80



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet
Euro 15,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
-verschiedene Köstlichkeiten-
Euro 16,80



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

Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



Hauptgänge

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

Euro 35,80



Argentinisches Rinderfilet
auf Morchelrahm
Schupfnudeln
und gebratenem grünen Spargel

Euro 39,80



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

Euro 31,90

Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



Dippelshof Menü

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



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



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -
Euro 76,40

Saisonkarte

Dippelshof, 14. März 2024



Frühlings Menü

Schaumsuppe von Frankfurter Grünen Kräutern
mit sautierter Garnele



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



Rhabarbercrumble
mit Safran-Sauerrahmeis

Euro 56,50