

Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



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 11,90



Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



Suppen

Pfifferlingschaumsuppe
mit Kräutern
Euro 12,80



Geeiste Gazpacho
von mediterranem Gemüse
mit Mozzarella und Basilikum
Euro 12,80



Fisch

Spieß von Garnele & Lachs mit weißem Tomatenschaum
jahreszeitlichem Gemüse und Basilikumgrauen
Euro 33,80



Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



Vegetarisch

Basilikum-Gemüsegrauen und gebratene Polenta mit weißem
Tomatenschaum jahreszeitlichem Gemüse und Grana Padano

Euro 24,80



Ragout von Pfifferlingen mit gebratenen Semmelalern

Euro 22,80



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
marinierten Beeren und Sauerrahmeis

Euro 14,80



Exotisches Sorbet mit Kokospuma
und Ananas- Saltpicon

Euro 13,80



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet

Euro 15,80



Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“

- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 16,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 16,80



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



Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



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 31,80



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 78,40

Saisonkarte

Dippelshof, 19. Juni 2024



Regional Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,
Avocadopüree und Champagnersensfsauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Odenwälder Kraut
und gebratenem Semmelcube



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet

Euro 46,90