

# Saisonkarte

Dippelshof, 16. September 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, 16. September 2024

## Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl

**Euro 12,80**



Schaumsuppe von der Marone  
mit Sellerie und Kokosmilch

**Euro 12,80**



## Fisch

Spieß von Garnele & Lachs mit weißem Tomatenschaum  
jahreszeitlichem Gemüse und Basilikumgrauen

**Euro 33,80**





# Saisonkarte

Dippelshof, 16. September 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, 16. September 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, 16. September 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, 16. September 2024



## Regional Menü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,  
Avocadopüree und Champagnerensauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Odenwälder Kraut  
und gebratenem Semmelcube



Mousse von weißer Schokolade  
mit Tonkabohne parfümiert  
und Himbeer-Sorbet

**Euro 46,90**