

Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Liebe Gäste,

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

Vorspeisen

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème
und Havelländer Apfelschwein,
mit Antipasti Gemüse

Euro 24,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,80



Rote Beete Carpaccio
mit karamellisierten Ziegenfrischkäse
Linsensalat & Blattsalatspitzen
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Euro 23,00



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 12,80



Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch

Euro 12,80



Fisch

Gebratener Saibling auf Perlgraupe
mit Rote Bete-Meerrettichschaum und Gemüsejulienne

Euro 38,00



Sautierte Garnelen auf Safranschaum
mit Blattspinat und Basilikumrisotto

Euro 34,80



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Vegetarisch

Schnitzel von Sellerie und Kohlrabi
mit Shiitake- Lauchragout
und rote Beete Schaum

Euro 23,80



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmeis

Euro 15,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –

Euro 16,80



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis mit Kokosespuma

Euro 14,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 16,80



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 35,80



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 39,80



Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
auf geschmortem Rotkohlgemüse,
Preiselbeer-Cassis Reduktion
und gebratenem Topfen-Grießstrudel

Euro 33,80



Heimischer Hirschrücken
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli, Moléschaum
und Jus

Euro 39,80



Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Dippelshof Menü

Duo von geräuchertem Thunfisch mit seiner Crème
und Havelländer Apfelschwein
mit Antipasti Gemüse



Espresso von Kürbis und Maronencremesüppchen



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –

Euro 79,80

Saisonkarte

Dippelshof, 24. Oktober 2024



Regional Menü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Kalbsrahmbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
(Euro 26,80)



Duo von Apfelcrumble und Apfelweineis

Euro 49,80