

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Liebe Gäste,

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

Vorspeisen

Marinierter kalt geräucherter Thunfisch
mit gebratener Garnele
Wassermelone und Avocadopüree

Euro 24,80



Rote Beete Carpaccio mit marinierten Linsen,
mit braunem Zucker karamellisierter Ziegenkäse,
Walnüssen und Blattsalatspitzen

Euro 21,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,90

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Suppen

Pfifferlingschaumsuppe

mit Kräutern

Euro 12,80



Schaumsuppe vom Muskatkürbis

verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen

Euro 12,80



Fisch

Spieß von Garnele & Lachs mit weißem Tomatenschaum

jahreszeitlichem Gemüse und Basilikumgrauen

Euro 34,80



Gebratenes Schellfischfilet auf Bärlauchschaum

mit mediterranem Gemüse

und sautierten Gnocchis

Euro 31,80



Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Vegetarisch

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

Euro 24,80



Ragout von Pfifferlingen mit
gebratenen Semmeltalern

Euro 23,80

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



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



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
-verschiedene Köstlichkeiten-

Euro 16,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 16,80

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Hauptgänge

Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade
Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto

Euro 41,80



Unser Lammrücken mit zweierlei Saucen
Erbsen-Minz-Püree und Schupfnudeln

Euro 37,80



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren,
Odenwälder Spitzkohl und gebratenem Semmelcube

Euro 26,80



Brust von der Paderborner –Maispoularde & Garnele
mit Jus, jahreszeitlichem Gemüse und gebratener Polenta

Euro 32,80

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Dippelshof Menü

Marinierter kalt geräucherter Thunfisch
mit gebratener Garnele
Wassermelone und Avocadopüree



Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade
Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 79,80

Saisonkarte

Dippelshof, 8. September 2025



Regionalmenü

Sommerliche Blattsalate mit Rauchlachsstreifen,
Avocadopüree und Champagnersenfssauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, Odenwälder Spitzkohl
und gebratenem Semmelcube



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet

Euro 47,90