

Saisonkarte

Dippelshof, 14. Januar 2026



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, 14. Januar 2026



Suppen

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Rauchlachsstreifen
Euro 12,80



Fisch

Pochierter Winterkabeljau auf Wokgemüse
mit Wildreis und
Zitronengrasschaum
Euro 36,00



Vegetarisch

Ziegenfrischkäse im Kartoffelmantel
mit Gemüsegrauen
jahreszeitlichem Gemüse
und Safranschaum
Euro 26,80

Saisonkarte

Dippelshof, 14. Januar 2026



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmeis
Euro 15,80



Exotisches Sorbet mit Ananascoulis
mit Kokospuma
Euro 14,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette
Euro 16,80



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

Saisonkarte

Dippelshof, 14. Januar 2026



Hauptgänge

Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 41,80



Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 36,80



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

Euro 34,80

Saisonkarte

Dippelshof, 14. Januar 2026



Dippelshof Menü

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



Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Rauchlachsstreifen



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 92,90

Saisonkarte

Dippelshof, 14. Januar 2026



Regionalmenü

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit Rauchlachsstreifen



Kalbsrahmbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
(Euro 26,80)



Duo von Apfelcrumble und
Apfelweineis
Euro 49,80



Fischmenü

im Blauen Saal
4- Gänge-Menü zu **Euro 59,80/Person**
am 31. Januar sowie 18. Februar 2026



Valentinstag

im Dippelshof
Genießen Sie ein liebevoll zusammengestelltes
3- Gänge-Menü zu **Euro 59,80/Person**
am 14. Februar

