



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 Gemüsegraupen

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 Kokosespuma

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