

Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Liebe Gäste,

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

Vorspeisen

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi,
Maisblini, zweierlei Spargelsalat
und Champagnerseinf-Dill-Dip

Euro 25,80



Mille feuille vom Ziegenkäse mit Rosmarinhonig,
Salatspitzen & Rote Beeteschaum

Euro 24,80



Vitello Tonnato nach Art des Hauses
vom Odenwälder Schweinerücken
mit Antipastigemüse
und Blattsalatspitzen mit Balsamicodressing

Euro 24,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,80

Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Suppen

Schaumsuppe von der Möhre
mit Kokosmilch, Ingwer und Chili
und sautierter Garnele

Euro 13,80



Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto
mit mediterranem Gemüse
und Krustentierschaum

Euro 36,90



Im Sud garte Garnele
mit Ricotta -Spinat Tortelloni in Weißweinsahne
und sautiertem Frühlingslauch

Euro 29,80



Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Vegetarisch

Ziegenfrischkäse im Kartoffelmantel
mit Gemüsegrauen
jahreszeitlichem Gemüse
und Safranschaum

Euro 26,80



Gebackene Risottobällchen mit zweierlei gebratenem Spargel
Bärlauchschaum und Kohlrabischnitzel

Euro 24,80



Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Desserts

Exotisches Sorbet aus Mango, Passionsfrucht,
Ananas und Banane
mit Kokospuma und Ananas- Saltpicon

Euro 14,80



Rhabarbercrumble
mit Safran- Sauerrahmeis

Euro 15,80



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, 08. April 2026



Hauptgänge

Unser Lammrücken unter der Pestohaube
mit cremiger Bärlauch-Polenta und mediterranem Gemüse

Euro 37,80



Argentinisches Rinderfilet
auf Morchelrahm
mit Schupfnudeln und gebratenem grünen Spargel

Euro 43,80



Paderborner Maishähnchenbrust und Garnele
auf Safranrisotto
mit mediterranem Gemüse
Grünem Pesto und Portweinjus

Euro 31,90



Odenwälder Schweinelendchen in der Espresso-Chili-Hülle
mit Limettenrisotto und gebratenem Blumenkohl
& Raz el -Hanout

Euro 29,80



Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Dippelshof Menü

Tatar vom Ikarimilachs mit gebratenen Scampi und Maisblini
mit zweierlei Spargelsalat
und Champagnersenf-Dill-Dip



Unser Lammrücken unter der Pestohaube
mit cremiger Bärlauch-Polenta und mediterranem Gemüse



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 77,40

Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Frühlingsmenü

Schaumsuppe von der Möhre
mit Kokosmilch, Ingwer und Chili
und sautierter Garnele



Odenwälder Schweinelendchen in der Espresso-Chili-Hülle
mit Limettenrisotto und gebratenem Blumenkohl
mit Raz el-Hanout



Rhabarbercrumble
mit Safran-Sauerrahmeis

Euro 56,50

Saisonkarte

Dippelshof, 08. April 2026



Kleine Karte

Pappardelle mit getrockneten Strauchtomaten
und grünem Pesto
Euro 15,80



Pappardelle mit Rauchlachs und Dill
Euro 18,80



Salat „Dippelshof“
mit lauwarmer Poulardenbrust
Euro 18,80



Salat „Lammweide“
Tranchen vom Lammrücken mit hausgemachter Pesto
Euro 26,80



Salat „Gourmet“
mit Streifen vom Rinderfilet
Euro 28,80



Salat „Edelfische“
Edelfischvariation vom Grill
Euro 28,80