

Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



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 25,80



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

Euro 22,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,80

Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



Suppen

Pfifferlingschaumsuppe
mit Kräutern
Euro 12,80



Geeiste Gazpacho
von mediterranem Gemüse
mit Mozzarella und Basilikum
Euro 12,80



Fisch

Spieß von Garnele & Lachs mit weißem Tomatenschaum
jahreszeitlichem Gemüse und Basilikumgrauen
Euro 39,90



Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchschaum
mit mediterranem Gemüse
und sautierten Gnocchis
Euro 39,90

Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



Vegetarisch

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

Euro 25,80



Ragout von Pfifferlingen mit gebratenen Semmelalern

Euro 24,90

Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren
und Sauerrahmeis

Euro 15,80



Exotisches Sorbet mit Kokospuma
und Ananas- Saltpicon

Euro 14,80



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, 17. Juni 2026



Hauptgänge

Rinderfilet medium gebraten mit Brombeer-Zwiebelmarmelade

Kohlrabi und Pfifferlingsrisotto

Euro 43,80



Unser Lammrücken mit zweierlei Saucen

Erbsen-Minz-Püree und Schupfnudeln

Euro 39,80



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, sautierten Pfifferlingen

Kohlrabi und gebratenem Semmelcube

Euro 27,80



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

Euro 34,80



Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



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 81,40

Saisonkarte

Dippelshof, 17. Juni 2026



Regionalmenü

Sommerliche Blattsalate mit gebeizten Lachsstreifen,
Avocadopüree und Champagnersensfsauce



Kalbsrahmbraten mit Preiselbeeren, sautierten Pfifferlingen
Kohlrabi und gebratenem Semmelcube



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet

Euro 49,80