

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Liebe Gäste,

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

Vorspeisen

Feldsalat mit geräucherten Hirschrücken mit roter Feigensenf
Balsamicodressing und
sautiertem Pumpernickel

Euro 22,80



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

Euro 24,80



Rote Beete Carpaccio
mit Feldsalat und Ziegenfrischkäseesoppe
Linsensalat & Blattsalatspitzen
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Euro 23,-



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing,
Pinienkernen und Sprossen

Euro 12,80

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 12,80



Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch

Euro 12,80



Fisch

Gebratener Saibling auf Perlgraupe-
risotto mit Rote Bete-Meerrettichschaum
und Gemüsejulienne

Euro 38,80



Sautierte Garnelen auf Safranschaum
mit Blattspinat und Basilikumrisotto

Euro 35,80

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Vegetarisch

Schnitzel von Sellerie und Kohlrabi
mit Shiitake- Lauchragout
und rote Bete Schaum
Euro 25,80

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Desserts

Mohnmousse mit Rotweibirnenragout
und Zwetschge-Chili-Sorbet

Euro 15,80



Exotisches Sorbet
mit Ananascoulis mit Kokospuma

Euro 14,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
-verschiedene Köstlichkeiten-

Euro 16,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette

Euro 16,80

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Hauptgänge

Unser Lammrücken auf cremigem Erbsen-Minzpüree
mit Schupfnudeln und Jus

Euro 38,80



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 43,90



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

Euro 37,80



Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
mit Champagnersenfsauce
mit Rahmschnippelbohnen und Kartoffelrahm

Euro 39,80



Heimischer Hirschrücken mit Quittenkruste
auf Petersilienwurzelpüree mit Maronenravioli
und Crème de Cassis Jus & Moléschaum

Euro 44,-

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Dippelshof Menü

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



Espresso von Kürbis und Maronencremesüppchen



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“

- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 95,-

Saisonkarte

Dippelshof, 15. Oktober 2026



Regionalmenü

Schaumsuppe von der Marone
mit Sellerie und Kokosmilch



Kalbsrahmbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



Mousse von weißer Schokolade
mit Tonkabohne parfümiert
und Himbeer-Sorbet

Euro 49,80