

Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Suppe

Schaumsuppe vom Pfifferling
mit zweierlei Kräutern
Euro 9,80



Geeiste Gazpacho von mediterranem Gemüse
mit Mozzarella und Basilikum
Euro 9,00

Vorspeisen

Duo von geräuchertem Thunfisch und Garnele
mit Wokgemüse und Avocado-Chilipüree
Euro 22,80



Mariniertes Roastbeef
mit gebratenen Pfifferlingen auf Salatspitzen
und Parmesanmousse
Euro 21,00



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen
Euro 8,80



HOFGUT
DIPPELSHOF
HOTEL · RESTAURANT

Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Vegetarisch

Piccata von der Zucchini mit Salbei, gebratener Polenta,
grünem Pesto und weißem Tomatenschaum

Euro 17,80



Wahlweise Semmelknödel oder Pappardellenudeln
mit Rahm-Pfifferlingragout und feinen Kräutern

Euro 15,80

Fisch

Duo von Buttermakrele und Garnele
auf Taboulé Wokgemüse und Curryschaum

Euro 28,80



Scheiben vom Seeteufel
auf sautierten Pfifferlingen mit Spinat
und weißem Tomatenschaum und gebratenen Gnocchis

Euro 29,80

Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Hauptgänge

Lende vom Havelländer Apfelschwein
in Espresso-Chilihülle auf Limettenrisotto
und gebratenem Blumenkohl

Euro 26,80



Unser Lammrücken unter der Pestohaube
auf mediterranem Gemüse und Schupfnudelm

Euro 29,80



Argentinisches Rinderfilet
unter der Kräuterkruste auf Pfifferlingrisotto
mit Brombeer- Zwiebelmarmelade

Euro 34,80



Brust von der Paderborner Maispoularde
auf Antipastigemüse, mit weißem Tomatenschaum
und gerösteter Gemüse-Grießschnitte

Euro 28,80



Filetpfännchen von Rind und Schwein
mit Champignons, Spätzle und Hollandaise gratiniert

Euro 29,80



Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zitronensorbet
und Pfirsichespuma
Euro 10,80



Exotisches Sorbet mit Kokospuma
und Ananas- Saltpicon
Euro 7,80



Ragout von Nektarinen mit Nougatmousse
und Aprikosen-Lavendel-Sorbet
Euro 9,80



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
– verschiedene Köstlichkeiten –
Euro 13,80



Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Trauben und Baguette
Euro 13,80



Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

2013 er Leimener Herrenberg, Scheurebe Auslese,
Weingut Adam Müller
Fruchtige Scheurebe mit deutlicher Süße und Aromatik
von exotischen Früchten mit Blüten.
Frische Säure, die die Süße umschmeichelt
Glas 5cl Euro 4,30



Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Menü

Duo von geräuchertem Thunfisch und Garnele
mit Wokgemüse und Avocado-Chilipüree



Argentinisches Rinderfilet
unter der Kräuterkruste auf Pfifferlingrisotto
mit Brombeer- Zwiebelmarmelade



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 67,00



Weinempfehlung

2016 er Rheingau Riesling
Schuhmann- Nögler Gutsabfüllung
spitzig, fruchtig, wenig Säure-
Flasche 0,75 l Euro 28,-
Glas 0,1l Euro 4,40



2015er Appassimento
Rosso Passito, Epicuro, Apulien
Flasche 0,75 l Euro 29,80
Glas 0,1 l Euro 5,20

Saisonkarte

Dippelshof, den 21. Juli 2017



Liebe Gäste!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich
bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal