

Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Empfehlungen

Pappardelle mit getrockneten Strauchtomaten
und grünem Pesto

Euro 12,80

Pappardelle mit Rauchlachs und Dill

Euro 13,80

Gnocchis mit Steinpilzchampignons und Speck

Euro 12,80

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

Euro 19,80

Salat „Dippelshof“
mit lauwarmer Poulardenbrust

Euro 15,80

Salat „Lammweide“
Tranchen vom Lammrücken mit hausgemachter Pesto

Euro 19,80

Salat „Gourmet“
mit Streifen vom Rinderfilet

Euro 19,80

Salat „Edelfische“
Edelfischvariation vom Grill

Euro 20,80



Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Vorspeisen

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

Euro 17,80



Jahreszeitliche Blattsalate
mit zweierlei Dressing, Pinienkernen und Sprossen

Euro 8,80



Feldsalat mit Orangen- Balsamico- Marinade
geräucherter Entenbrust, Creme Brûlée von der Entenleber
und gebratene Entenleber

Euro 19,80



Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
auf Petersilienwurzelcreme
und Kürbiskernöl

Euro 16,80

Warme Vorspeisen

Gebratene Black Tiger Garnele auf Frankfurter Kräuter Risotto
und Safranschaum

Euro 22,00



Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Suppe

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kürbiskernöl

Euro 9,00



Consommé vom Rind
mit Morchelteigtasche, Frühlingslauch und Zitronenöl

Euro 9,00

Vegetarisch

Gebackene Frühlingsrolle gefüllt mit Feldsalat-Graupenrisotto,
Shiitake-Lauchragout und rote Beete Schaum

Euro 16,80

Fisch

Pochierter Kabeljau auf Belugalinsen-Vandouvan Basmatireis
und Zitronengrasschaum

Euro 29,80



Gebratenes Saiblings Filet
mit schwarzer Oliven Balsamico Tapenade
Blattspinat und Kartoffel-Sellerie Püree

Euro 27,80



Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Hauptgänge

Filetpfännchen von Rind und Schwein mit Champignons
Spätzle und Hollandaise gratiniert

Euro 29,80



Unser Lammrücken unter der Pestohaube
mit Shiitake- Frühlingslauchragout und Schupfnudeln

Euro 30,80



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln

Euro 35,80



Paderborner Maishähnchenbrust
auf Oliven Chili Polenta mit Safranschaum und Jus

Euro 28,80



Hirschrücken unter der Quittenkruste
auf Petersilienwurzelpüree
mit Maronenravioli, Moléschaum und Jus

Euro 34,80



Gebratene Entenleber mit Berbere auf Bärlauch Risotto
gebratene Kräutersaitlinge und Moléschaum

Euro 21,80



Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Zwetschgen- Chili- Sorbet

Euro 10,80



Trilogie im Weckglas:
Geeiste Kürbiskerncrème,
Crème Brûlée von der Tonkabohne
und Panna Cotta von der Marone

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 01. Oktober 2017



Dippelshof Menü

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



Espresso von Kürbis und Maroni



Argentinisches Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit Morchelrahm und Gratin Kartoffeln



Dessertvariation „Hofgut Dippelshof“
- verschiedene Köstlichkeiten -

Euro 68,00



Saisonkarte

Dippelshof, den 01. Oktober 2017



Regionales Menü

Schaumsuppe von der Marone mit Sellerie und Kokosmilch



Sauerbraten vom falschen Kalbsfilet
mit gebratenem Rosenkohl und Kartoffelsoufflescheiben
(Euro 19,80)



Duo von Zwetschge und Kürbiskernparfait
Euro 35,80



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 01. Oktober 2017



Liebe Gäste!

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