

Mittagsspeisekarte

12:00 bis 14:00 Uhr

Allergene

- A: Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H: Schalenfrüchte, d.h.: Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J: Senf und Senferzeugnisse
- K: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- M: Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- N: Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Herzlich Willkommen im Pferdestall!

Hier im 1870 erbauten ehemaligen Pferdestall des Gräflichen Parks servieren wir Ihnen kreative Gerichte und Klassiker neu interpretiert. Unsere Gerichte bereiten wir für Sie in der Showküche frisch vor Ihren Augen zu. Unsere Aufmerksamkeit liegt dabei auf frischen, regionalen und saisonalen Produkten.

Sie haben Fragen zu den Zutaten oder zur Zubereitung? Sprechen Sie uns jederzeit gerne an – auch bei Unverträglichkeiten. Wir laden Sie ein, Ihren Gaumen in lockerer und geselliger Atmosphäre zu verwöhnen. Probieren Sie dazu einen unserer erlesenen Weine von der Weinkarte. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Ihre Gastgeber



Bernd Rütters
Restaurantleiter

&



Thomas Blümel
Küchenchef

„Vorneweg und Gedöne“

Marinierter Saku Thunfisch
mit Erbsen, Kalamansi Zitrone,
Spiegelei- Mayo und warmer Hühnerbrühe

C/D/E/F/I/K

19,00 €

Tranchen vom Roastbeef
kalt aufgeschitten
mit Remouladesauce und Kartoffelsalat

C/G/E/D/I

16,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé
Büffel-Parmesanravioli, Eierstich
und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Bärlauch-Käsesuppe
vom Bio-Desenberger Käse, gebackener Praline
und Jalapeno

A1/C/G/I/J

13,00 €

„Pferdestall Klassiker“

Pilz-Tortellini der Saison *vegetarisch*
mit jungem Blattspinat, Haselnuss und Ziegenkäse

A1/C/F/G1/I

28,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble
an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senf-Püree

A1/F/H/I/N

28,00 €

Gegrilltes Roastbeef
mit Café de Paris- Sauce,
Serrano-Bohnencreme und Lauchgemüse

E/F/H/K/I

33,00 €

„Pferdestall Pfanne“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
Pilzrahmsauce, Spätzle
und Pfannengemüse

A1/C/F/H/I

27,00 €

DANACH

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kuchen Klassiker € 4,60
A/C/F/G

Obstkuchen € 4,90
A/C/F/G

Sahnetorten € 4,90
A/C/D/F

Köstliches Eisvergnügen

1 Kugel Eis € 1,90
Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)

Gemischtes Eis (drei Kugeln) € 5,60
Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)

Krokant Becher € 9,00
Walnuss- und Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant Streusel
und Schlagsahne (F)