

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

mit jungem Blattspinat, Haselnuss
und Ziegenkäse

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

28,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

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 €

Zweierlei Lamm

Gegrillter Rücken unter Rauchmandelkruste & geschmorte Keule
mit Teriyaki glasierter Aubergine,
Kichererbsen, eingelegter Zwiebel und Feta

A1/C/F/H/I/K

32,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

27,00 €

Für die Kleinen

„Pony Teller“

Putenmedaillons mit Pfannengemüse
und Spätzle

A1/C/F/H/I

15,00 €

oder

Filet vom Kabeljau

mit Rahmwirsing
und Kartoffelpüree

A1/F/H/I

14,00 €

DANACH

„Pferdestall“ Etagere

Süße Kleinigkeiten aus der Gräflicher Pâtisserie

A1/C/F/G/H

18,00 €

Erdbeere-Mascarpone-Tartelette

mit Rhabarberkompott

A1/c/F/G/H

15,50€

Hausgemachte Sorbets des Tages
pro Kugel

3,50 €

Pro Umbestellung berechnen wir 2,50 €

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 9,50
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 9,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 7,50

Vermouth , Martini Bianco, Extra Dry, Rosso, Floreale (alk. Free)	5 cl	€ 4,60
--	------	--------

Sherry , Sandemann Fino, trocken Medium Dry	5 cl	€ 5,80
--	------	--------

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,10 l 0,75 l	€ 6,90 € 46,00
--	------------------	-------------------

Prosecco Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,10 l 0,75 l	€ 7,50 € 50,50
---	------------------	-------------------

Sekt Alkoholfreier Sekt Cantor Henkel & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden	0,10 l 0,75 l	€ 6,60 € 44,00
--	------------------	-------------------

La Cuvée Champagner Brut, AOC, Laurent-Perrier	0,10 l 0,75 l	€ 15,50 € 104,00
---	------------------	---------------------

Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger	Minerallwasser	0,25 l	€ 2,90
medium, naturell		0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

Apfel-, Apfel-Rhabarberschorle, Zitronen-,
Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv

0,25 l € 3,10

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Spicy Ginger

0,2 l € 3,60

Biere vom Fass

König Pilsener		0,25 l	€ 3,00
		0,40 l	€ 4,50

Benediktiner Hell		0,30 l	€ 3,20
		0,50 l	€ 5,30

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder		0,30 l	€ 3,20
		0,50 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener		0,33 l	€ 3,80
alkoholfrei			

Benediktiner Weißbier		0,50 l	€ 5,30
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei			

Obstbrände, Scheibel Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Pflaume, Williams Birne, Marille, Moor-Birne, Obstler,	2 cl	€ 5,20
Liköre, Scheibel Weinbergpfirsich, Waldheidelbeere	2 cl	€ 5,20
Baileys	2 cl	€ 3,50
Frangelico	2 cl	€ 3,50
Sambuca	2 cl	€ 3,50
Feinbrennerei Sasse		
Atlantik Finish	2 cl	€ 6,40
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,60
Cigar Special	2 cl	€ 5,20
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,60
Grappa		
Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa di Barolo-Nebbiolo Riserva	2 cl	€ 7,50
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 10,90
Cognac		
Rémy Martin Nature Cask Finish VSOP	2 cl	€ 8,00
Kräuter & Co.		
Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 5,20
Ouzo	2 cl	€ 3,50

Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 9,90
Gut Hermannsberg „Just“, Nahe Riesling, trocken	€ 9,90
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 8,60
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb	€ 9,90
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken	€ 9,90
Weinschorle	€ 7,50

Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 8,00
Weingut Bibinger Spätburgunder Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken	€ 9,90

Offene Rotweine 0,2 l

Hauswein Rot Cuvée, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 9,90
Brackenheim Haberschlechter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 8,60
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 9,90
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	€ 9,80

Flaschen Weißweine

Deutschland

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
„Just“ Riesling, trocken Gut Hermannsberg, Nahe	0,75 l	€ 33,50
Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 29,00
„Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 33,50
Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
Trio Cuvée Weißburgunder, Silvaner & Muscaris, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,50

Flaschen Weißweine

Österreich

„Zistl“ Grüner Veltliner, trocken Karl Alphart, Thermenregion Österreich	0,75 l	€ 41,00
--	--------	---------

Frankreich

Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 65,00
--	--------	---------

Flaschen Roséweine

Deutschland

Hauswein Rosé Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
----------------------------------	--------	---------

Spätburgunder Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
---	--------	---------

Flaschen Rotweine

Deutschland

Hauswein Cuvée, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
Herr Gaul Rot Cuvée Spätburgunder & Merlot, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Matthias Gaul Pinot Noir Pinot Noir, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Haberschlechter Dachsberg Trollinger, halbtrocken Weinkeller Brackenheim. Württemberg	0,75 l	€ 29,00
Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 42,00
Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 36,00

Flaschen Rotweine

Italien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,75 l € 66,00
Cuvée Prugnolo Gentile, Canaiolo, Colorino & Mammolo, trocken
ICario, Roskana Italien

Due Palme 0,75 l € 33,50
Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken
Cantine Due Palme, Apulien Italien

C'D'C Rosso 0,75 l € 29,50
Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien

Cavalchina Bardolino Rosso DOC 0,75 l € 39,50
Luciano Piona, trocken
Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien

Castello Toscana Chianti 0,75 l € 48,50
Sangiovese, DOCG, trocken
Weingut Castello Toscano, Toskana

Frankreich

Grand Vin de Bordeaux 0,75 l € 39,50
Cuvée aus Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken
Château Franc Couplet, Bordeaux

Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC 0,75 l € 98,00
Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken
Château Simian, Rhône Frankreich

Spanien

López de Haro 0,75 l € 48,50
Cuvé aus Graciano und Tempranillo, trocken
Rioja, DOC, Reserva
Weingut Hacienda López de Haro, Rioja

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,10
Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,80

Milchalternativen

Sojamilch	Aufpreis	€ 0,70
Mandelmilch	Aufpreis	€ 0,70
Hafermilch	Aufpreis	€ 0,70
Laktosefreie Milch	Aufpreis	€ 0,70

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,50
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

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 illinoiesis* (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