

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

Unsere Öffnungszeiten vom Restaurant „Pferdestall“:

Mittwoch bis Samstag: 17:30 bis 23:00 Uhr (Küchenzeiten 18:00 -21:30 Uhr)
Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr (Küchenzeiten 12:00 – 13:30 Uhr)

Unsere Öffnungszeiten vom Café im Park:

Mittwoch bis Samstag: 14:00 – 17:00 Uhr
Sonntag: 11:00 – 17:00 Uhr

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



„Vorneweg und Gedöns“

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

C/D/E/F/I/K/9

21,00 €

Vitello Tonnato
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischmousse,
Kapern, Tomate und Rucola

A1/C/D/G/E/D/I

17,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé
Büffel-Parmesan-Ravioli, Eierstich
und Frühlingslauch

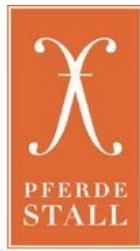
A1/C/F/E/H

10,00 €

Kürbissuppe
mit Kokos und Kaffir-Limette aromatisiert
und Gemüse Dim Sum

A1/C/F/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

29,00 €

Gegrilltes Roastbeef

mit Aioli, geröstetem Chili-Öl,
Caesar Salad und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

Filet vom Landschwein im Speckmantel & als Spießbraten

mit weißem Pfefferschaum, Dicken Bohnen und
Bergkäse-Semmelknödel

A1/C/G/H/I/K

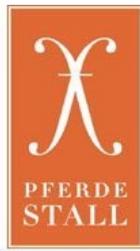
29,00 €

„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 Gräflichen Pâtisserie

A1/C/F/G/H

18,00 €

Kokos-Panna-Cotta

mit Passionsfruchtgel, mariniertes Mango und
Litschi-Sorbet

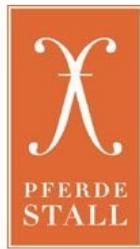
A1/C/F/G/H

13,00 €

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 € 6,00

Sherry, Sandemann
Fino, trocken
Medium Dry

5 cl € 6,00

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“
weiß oder rosé

0,10 l € 6,90
0,75 l € 38,00

Prosecco
Martini & Rossi S.p.A, Venetien
Spumante DOC

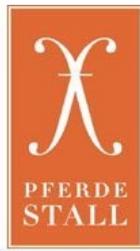
0,10 l € 7,50
0,75 l € 50,50

Perlisé Rosé alkoholfrei
Rotfleischiger Apfelsecco

0,1l € 5,50
0,75l € 34,00

La Cuvée Champagner
Brut, AOC, Laurent-Perrier

0,10 l € 15,50
0,75 l € 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

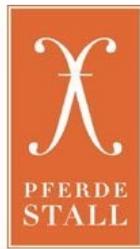
Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

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

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
-------------------------------	--------	--------

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



Obst- & Likörbrände von Etter

William	2cl	€ 6,00
Zuger Kirsch	2cl	€ 6,00
Quitte	2cl	€ 6,00
Kleines Pflümli	2cl	€ 6,00
Fruchtbaum	2cl	€ 6,00
Vieille Poire Williams	2cl	€ 7,00
Vieille Prune	2cl	€ 7,00
Mirabelle	2cl	€ 7,50
Gravensteiner Apfel	2cl	€ 6,00
Haselnüssli Geist	2cl	€ 6,00

Obstbrände , Scheibel	2 cl	€ 5,20
Himbeere, Kirsche, Pflaume, Obstler		

Liköre , Scheibel	2 cl	€ 5,20
Waldheidelbeere		

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

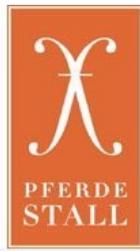
Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 10,90

Cognac

Rémy Martin	2 cl	€ 8,00
Nature Cask Finish VSOP		

Kräuter & Co.

Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	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

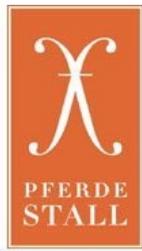
Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 9,90
Gut Hermannsberg „Just“, Nahe Riesling, trocken	€ 9,90
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 8,60
Weingut zur Schwane „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
--	--------	---------

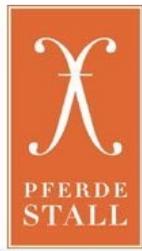
Frankreich

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

Flaschen Roséweine

Deutschland

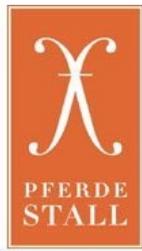
Hauswein Rosé Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
Spätburgunder Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50



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
Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Brogsitter Terra Noir Spätburgunder, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	€ 33,50
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

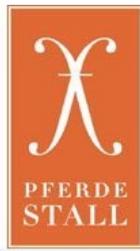
Vino Nobile di Montepulciano DOCG Cuvée Prugnolo Gentile, Canaiolo, Colorino & Mammolo, trocken ICario, Roskana Italien	0,75 l	€ 66,00
Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 33,50
C'D'C Rosso Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,75 l	€ 29,50
Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 39,50
Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana	0,75 l	€ 48,50

Frankreich

Château des Bardes Saint Émilion Grand Cru, AOP trocken, Chateau des Bardes, Bordeaux	0,75 l	€ 65,00
Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken Château Simian, Rhône Frankreich	0,75 l	€ 98,00

Spanien

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



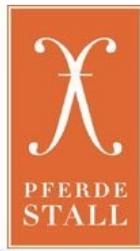
Heißgetränke

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

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 | H Schalenfrüchte, d.h.: Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | I Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| C Eier und Eierzeugnisse | J Senf und Senferzeugnisse |
| D Fisch und Fischerzeugnisse | K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben |
| F Soja und Sojaerzeugnisse | M Lupine sowie Erzeugnisse daraus |
| G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | N Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus |

Zusatzstoffe

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 2 mit Farbstoff | 9 geschwefelt |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 11 coffeinhaltig |
| 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 12 mit Geschmacksverstärker |
| 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle | 13 geschwärzt |
| 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 14 gewachst |
| 15 gentechnisch verändert | |