



Genießen und Aufatmen

Wir freuen uns, Sie in unserem Caspar`s Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Frühstück

täglich von
07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-11:30 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

Montag & Dienstag
12:00-16:00 Uhr

Mittwoch bis Samstag
12:00-14:00 Uhr

Dinner

täglich von

18:00-22:00 Uhr

(Wir bitten um eine Tischreservierung)

Sollten Sie bei Ihrer Auswahl auf Lebensmittelallergien achten müssen, beraten wir Sie gern. Auf der letzten Seite finden Sie die Erklärungen zu unseren Kennzeichen.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Suppe

Aromatisierte gelbe Linsen-Creme-Suppe *vegan* € 11,00
mit gebratenen Kräutersaitlingen
E/F/I/K

Gulaschsuppe € 13,50
mit Brot und Crème fraîche
I/A/G

Salate & Bowls

Curry-Hirse-Bowl *vegan* € 17,50
mit Süßkartoffel, Avocado, Edamame
und Seiden-Tofu-Dressing
F/K

Eisbergsalat € 14,00
mit marinierten Kichererbsen, Ei, Kirschtomate,
Gurke, Chiasamen und Joghurt-Dressing
C/H/I/M/J

Baby-Leaf Salat *vegan* € 12,00
mit Quinoa, Avocado, gepickelte Bete, Heidelbeeren
und Kräuter-Dressing
I/J

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

karamellierter Ziegenkäse + € 6,50

Hähnchenbruststreifen + € 8,50

gebratene Garnelen B + € 9,50

Hauptspeisen

Pommes Frites mit Mayonnaise und Tomaten-Salsa <small>C/I/J</small>	€ 9,50
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm <small>A/G/C</small>	€ 12,50
Flammkuchen-Vegan mit Birne, Walnüssen, Rucola und veganem Sauerrahm <small>A/F/H</small>	€ 12,50
Überbackenes Tomate-Mozzarella-Ciabatta mit Basilikumbutter, Büffelmozzarella, Tomaten und mariniertem Rucola Salat <small>A/G/H</small>	€ 14,50
Geräucherte Pastinaken-Creme <u>vegan</u> mit grünem Spargel, gebratenen Kräuterseitlingen, Paprika-Creme und Kernen <small>H/I</small>	€ 24,50
Färsen Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse, Kartoffelspalten und Sour Cream <small>G/J/I</small>	€ 31,50
Fisch des Tages mit Safran-Risotto, wildem Broccoli und Beurre blanc <small>D/G/I</small>	€ 25,50
Frische Penne, wahlweise mit:	
Bolognese <small>A/C/H/I</small>	€ 16,50
Pesto <small>A/C/H</small>	€ 13,50
Carbonara <small>A/I/G</small>	€ 15,50

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kaffee-Duo Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl <small>A/C/F/G/H</small>	€ 8,50
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Beerenragout <small>A/C/H/G</small>	€ 11,50
Käsekuchen <small>A/C/F/G</small>	€ 4,60
Gedeckter Apfelkuchen <small>A/C/G</small>	€ 4,90
Schokomousse-Torte <small>A/C/G</small>	€ 4,90
Himbeer-Joghurt-Torte <small>A/C/G/H</small>	€ 4,90
Eiskaffee <small>(A/C/G)</small> mit Vanilleeis und Sahne	€ 9,50
Eisschokolade <small>(A/C/G)</small> mit Vanilleeis und Sahne	€ 9,50
Gemischtes Eis <small>(A/C/G)</small> (drei Kugeln)	€ 5,60
Schlagsahne extra <small>(G)</small>	€ 0,90
oder wählen Sie einzelne Eissorten: Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss pro Kugel <small>(G/H)</small>	€ 1,90
Sorbet pro Kugel Mango / Grüner Apfel / Cassis	€ 3,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee		€ 3,10
Kännchen Kaffee		€ 5,60
Espresso		€ 3,10
Doppelter Espresso		€ 4,60
Espresso Macchiato		€ 3,30
Cappuccino		€ 3,80
Milchkaffee		€ 4,50
Latte Macchiato		€ 4,80

Schokolade

Heiße Schokolade		€ 4,60
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		€ 5,50

Milchalternativen

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

Teespezialitäten

Glas Tee		€ 3,50
Kännchen Tee (mit * markierte Sorten)		€ 6,40
Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibos Toffee		
Heiße Zitrone	Glas	€ 4,40
Heiße Limette	Glas	€ 4,40
Frischer Ingwertee	Glas	€ 4,80

Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 6,90
La Cuvée Champagner, Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,1 l	€ 15,50
Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 9,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 9,50
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 9,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 7,50
Florale Spritz alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell

0,25 l € 2,90
0,75 l € 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

0,25 l € 3,10

Beckers Bester Saftschorle in Flaschen

Kirsche, Johannesbeere und Maracuja

0,33 l € 3,80

Beckers Bester Saft in Flaschen

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Bananensaft, Tomatensaft

0,2 l € 3,50

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	0,4 l	€ 4,50
St. Annen Landbier Rheder Brauerei	0,3 l	€ 3,20	0,5 l	€ 5,30
TH. König Zwickl Kellerbier	0,3 l	€ 3,20	0,5 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30
Vita Malz	0,33 l	€ 3,50

Offene Weißweine

Gräflicher Hauswein, Rheinhessen Grauburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 8,00
Thomas Hensel, Pfalz „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder Qualitätswein, trocken,	0,2 l	€ 9,90
Weingüter Brogsitter, Mosel „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Spätlese Prädikatswein, mild	0,2 l	€ 9,00
Weingut Albert Kallfelz, Mosel Kallfelz Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 8,50
Weingut Manz, Rheinhessen Kalkstein Chardonnay Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 11,00
Dr. Koehler, Rheinhessen „Mosaik“ Weißburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 9,90
Dr. Koehler, Rheinhessen „Mosaik“ Sauvignon Blanc Qualitätswein, trocken,	0,2 l	€ 9,90
Sovietà Semplice Agricola Otella, Venetien-Lugana Ottella Le Creete Lugana DOC, trocken	0,2 l	€ 10,50
Cantina di Castelnuovo del Garda, Venetien 1958 Wine Experience Delle venezie Pinot Grigio DOC, trocken	0,2 l	€ 9,00
Weißweinschorle	0,2 l	€ 8,00

Offene Roséweine

Gräflicher Rosé Hauswein, Rheinhessen Cuvée aus Merlot, Dornfelder & Frühburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 8,00
Domaine de Pellehaut, Côtes de Gascogne Harmonie de Gascogne rosé Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah & Tannat IGP, trocken	0,2 l	€ 9,90

Offene Rotweine

Gräflicher Hausrotwein, Rheinhessen Cuvée aus Dornfelder, Merlot & Spätburgunder Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 8,00
Thomas Hensel, Pfalz „Aufwind“ Cuvée aus Cabernet Sauvignon & St. Laurent Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 9,90
Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz Portugieser Rotwein Qualitätswein, trocken	0,2 l	€ 8,50
Bodegas Valdemar, Rioja Conde Valdemar Crianza Tempranillo DOCA, trocken	0,2 l	€ 10,50
Finca Antigua, La Mancha Crianza Single Estate Syrah, Shiraz DOP, trocken	0,2 l	€ 11,00
Cantina di Castelnuovo del Garda, Venetien Merlot 1958 Wine Experience Veneto IGT, trocken	0,2 l	€ 9,00
Cantine Due Palme SanGaetano, Apulien Primitivo di Manduria DOP, trocken	0,2 l	€ 9,90
Barone Ricasoli Castello di Brolio, Toskana Chianti, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese DOCG, trocken	0,2 l	€ 9,80

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: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- E: Soja und Sojaerzeugnisse
- F: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- G: 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
- H: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- I: Senf und Senferzeugnisse
- J: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- K: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- L: Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- M: Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- N: Fisch und Fischerzeugnisse