

## Mittagsspeisekarte

### 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 Aufenthalt.

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/J

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 *vegetarisch***  
mit jungem Blattspinat, Haselnuss und Ziegenkäse

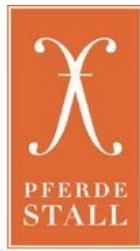
A1/C/F/G/I

28,00 €

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

A1/F/H/I/N

29,00 €



**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/L

27,00 €

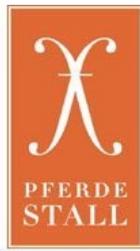
## DANACH

### Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Kuchen Klassiker</b><br>A/C/F/G | € 4,60 |
| <b>Obstkuchen</b><br>A/C/F/G       | € 4,90 |
| <b>Sahnetorten</b><br>A/C/D/F      | € 4,90 |

### Köstliches Eisvergnügen

|  |        |
|--|--------|
| <b>1 Kugel Eis</b><br>Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)                   | € 1,90 |
| <b>Gemischtes Eis</b> (drei Kugeln)<br>Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)  | € 5,60 |
| <b>Krokant Becher</b><br>Walnuss- und Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant Streusel<br>und Schlagsahne (F) | € 9,00 |



## Allergene

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | <b>H</b> 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>B</b> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   | <b>I</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse   |
| <b>C</b> Eier und Eierzeugnisse  | <b>J</b> Senf und Senferzeugnisse   |
| <b>D</b> Fisch und Fischerzeugnisse  | <b>K</b> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse   |
| <b>E</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse   | <b>L</b> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben   |
| <b>F</b> Soja und Sojaerzeugnisse  | <b>M</b> Lupine sowie Erzeugnisse daraus  |
| <b>G</b> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)   | <b>N</b> Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus  |

## Zusatzstoffe

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