



Mittagesspeisekarte von 12:00 bis 14:00 Uhr

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

Vorspeisen

Bunter Gartensalat

mit Hausdressing, Karottenstreifen, Kirschtomaten und Kernen

A1/A3/E/F/G/I

8,50

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

Putenbruststreifen

+ 4,50 €

Ziegenkäse

+ 3,50 €

Aus dem Suppentopf

Desenberger Käse-Bärlauchsuppe

9 Monate gereifter Käse
und Bärlauch aus dem Gräflichen Park

A1/E

8 €

Blümel´s Linsensuppe

mit Thüringer Majoran
und geräuchertem Wiener Würstchen

E/H

9,50 €

„Pferdestall Klassiker“

Pilz-Tortellini der Saison

mit jungem Blattspinat, Haselnuss
und Ziegenkäse

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

22 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

22 €

„Pferdestall Pfanne“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute
mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Pfannengemüse
A1/C/F/H/I

23 €

Gegrilltes Rumpsteak von Metzger Klare

mit Aioli, geröstetem Chili-Öl, Caesars Salat
und Kartoffelbaumkuchen
A1/C/E/F/H

29 €

DANACH

Geflämmte „Creme Catalana“

mit Zitrusaromen, Pfirsich und Basilikumeis
C/F/G

11,50 €

„Banoffee Pie“

mit gesalzener Karamell, Schokobrownie,
gegrillter Honig Banane
und Vanille
C/F/G

12 €

„Donut“ vom Bio-Desenberger Käse

9 Monate gereift & gebacken,
Gurkenrelish und Jalapeno
A1/F/K

14 €

Hausgemachte Sorbets des Tages

pro Kugel

3,50 €

Pro Umbestellung berechnen wir 2,50 €