



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: Donnerstag bis Samstag 17:30 bis 23:00 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

„Vorne weg und Gedöne“

Bunter Gartensalat

mit Hausdressing, Gemüse, Kirschtomaten
und Kernen

A1/A3/E/F/G/I

8,50 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

Putenbruststreifen	+ 4,50 €
Ziegenkäse	+ 3,50 €

Gebeizte Fjord Forelle

mit Meerrettich-Buttermilch Vinaigrette, Dill
und Mango- Gurkensalat

D/E/F/H/J/S/N

14 €

„Verhackertes“

Tatar vom Rind klassisch mariniert
auf geröstetem Graubrot mit Schnittlauch

A1/E/F/G

12 €

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 von Metzger Klare

E/H

9,50 €

„Pferdestall Klassiker“

Pilz-Tortellini der Saison

mit jungem Blattspinat, Haselnuss
und Ziegenkäse

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

22 €

„Gemüsecurry“

mit Jasmin Reis, Wasabi Erdnüssen,
Limetten-Joghurtcreme und Koriander

vegetarisch

A1/F

20 €

Filet vom Saibling

Karotten-Petersilien-Risotto
und Holunderschaum

A1/B/C/F/N/I/N/G/M

26 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

22 €

Gegrilltes Rumpsteak von Metzger Klare

Aioli, geröstetem Chili Öl, Caesars Salat
und Kartoffelbaumkuchen

E/F/H

29 €

BBQ Brisket & Bratwurst vom U.S. Rind

Salatherz mit Sauerrahm Dressing,
Paprika- Limetten Hollandaise
und Röstkartoffeln

A1/C/F/G6

28 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

23 €

Für die Kleinen

„Pony Teller“

Putenmedaillons mit Pfannengemüse
und Spätzle

A1/C/F/H/I

14 €

oder

Filet vom Kabeljau

mit Rahmwirsing
und Kartoffelpüree

A1/F/H/I

12,00 €

DANACH

Geflämmte „Creme Catalana“

mit Zitrusaromen, Pfirsich und Basilikummeis

C/F/G

11,50 €

„Banoffee Pie“

mit Karamell, Schokobrownie,
Banane und Creme Chantilly

A1/C/F/G/G1

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 €

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,00
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 8,00
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 6,00

Vermouth , Martini	5 cl	€ 4,00
Bianco, Extra Dry, Rosso, Floreale (alk. Free)		

Sherry , Sandemann	5 cl	€ 5,00
Fino, trocken Medium Dry		

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“	0,10 l	€ 5,50
weiß oder rosé	0,75 l	€ 34,00

Prosecco	0,10 l	€ 6,50
Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,75 l	€ 38,00

Sekt	0,10 l	€ 5,50
Alkoholfreier Sekt Cantor Henkel & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden	0,75 l	€ 34,00

Maison Ackermann	0,75 l	€ 52,50
Crémant de Loire Cuvée Privée, brut		

La Cuvée Champagner	0,10 l	€ 13,50
Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,75 l	€ 99,00

Louis Roederer Champagner Rosé	0,75l	€ 119,00
Vintage, Brut Premier		

Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger Mineralwasser	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	€ 2,90
---	--------	--------

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger	0,2 l	€ 3,50
--	-------	--------

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 4,40

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

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 5,20

Biere aus der Flasche

König Pilsener	0,33 l	€ 3,30
alkoholfrei		

Benediktiner Weißbier	0,50 l	€ 4,90
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei		

Obstbrände, Scheibel	2 cl	€ 4,50
Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Pflaume, Williams Birne, Marille, Moor-Birne, Kamin-Kirsche, Obstler,		
Liköre, Scheibel	2 cl	€ 4,50
Weinbergpfirsich, Waldheidelbeere		
Feinbrennerei Sasse		
Atlantik Finish	2 cl	€ 5,60
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,00
Cigar Special	2 cl	€ 4,50
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,00
Grappa		
Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 4,50
Grappa di Barolo-Nebbiolo Riserva	2 cl	€ 6,50
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 9,50
Cognac		
Rémy Martin	2 cl	€ 7,00
Nature Cask Finish VSOP		
Kräuter & Co.		
Averna	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Underberg	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 4,50

Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 9,00
Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Mosel Riesling, trocken	€ 9,50
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 7,50
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb	€ 9,00
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken	€ 9,00
Weinschorle	€ 7,00

Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 7,00
Weingut Bibinger Spätburgunder Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken	€ 9,00

Offene Rotweine 0,2 l

Hauswein Rot Cuvée, feinherb	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 9,00
Brackenheim Haberschlechter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 7,50
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 9,00
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	€ 8,50

Flaschen Weißweine

Deutschland

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 23,50
„Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 31,00
„Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 30,00
Wegeler Riesling Mosel I Riesling, trocken Weingüter Geheimrat, Mose	0,75 l	€ 32,00
Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 26,00
Gaul`s Eleven Cuvée Scheurebe & Müller Thurgau, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 28,00
„Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 30,50
Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 30,50
Cuvee blanc Riesling, Sauvignon Blanc, scheurebe Weingut Dr. Bürkling Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 26,50

Flaschen Weißweine

Österreich

„Zistl“ Grüner Veltliner, trocken Karl Alphart, Thermenregion Österreich	0,75 l	€ 37,00
--	--------	---------

Frankreich

Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 59,00
--	--------	---------

Flaschen Roséweine

Deutschland

Hauswein Rosé Cuvée, trocken	0,75 l	€ 23,50
---------------------------------	--------	---------

Spätburgunder Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 29,50
---	--------	---------

Flaschen Rotweine

Deutschland

Hauswein Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 23,50
„Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 30,00
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	€ 26,50
Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 38,00
Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 32,50

Flaschen Rotweine

Italien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 0,75 l € 60,00
Cuvée Prugnolo Gentile, Canaiolo, Colorino & Mammolo, trocken
ICario, Roskana Italien

Due Palme 0,75 l € 30,00
Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken
Cantine Due Palme, Apulien Italien

C'D'C Rosso 0,75 l € 26,00
Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien

Cavalchina Bardolino Rosso DOC 0,75 l € 36,00
Luciano Piona, trocken
Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien

Castello Toscana Chianti 0,75 l € 44,00
Sangiovese, DOCG, trocken
Weingut Castello Toscano, Toskana

Frankreich

Grand Vin de Bordeaux 0,75 l € 36,00
Cuvée aus Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken
Château Franc Couplet, Bordeaux

Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC 0,75 l € 89,00
Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken
Château Simian, Rhône Frankreich

Spanien

Tinto Pesquera Crianza DOC 0,75 l € 68,00
Tempranillo, trocken
Bodegas Tinto Pesquera, Ribera Del Duero, Spanien

López de Haro 0,75 l € 44,00
Cuvée aus Graciano und Tempranillo, trocken
Rioja, DOC, Reserva
Weingut Hacienda López de Haro, Rioja

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20

Milchalternativen

Sojamilch	Aufpreis	€ 0,50
Mandelmilch	Aufpreis	€ 0,50
Hafermilch	Aufpreis	€ 0,50
Laktosefreie Milch	Aufpreis	€ 0,50

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,00
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Allergene

A: enthält Gluten haltige Getreide

A1: Weizen

A2: Roggen

A3: Hafer

A4: Gerste

A5: Dinkel

B: Krebstiere

C: enthält Ei

D: enthält Erdnüsse

E: enthält Soja

F: enthält Milch (Laktose)

G: enthält Schalenfrüchte

G1: Haselnüsse

G2: Mandeln

G3: Walnuss

G4: Cashewkerne

G5: Pecannüsse

G6: Pistazien

G7: Macadamianüsse

H: enthält Sellerie

I: enthält Senf

J: enthält Sesam

K: SO₂/Sulfit

L: enthält Lupine

M: enthält Weichtiere

N: enthält Fisch