



Genießen und Aufatmen

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

Frühstück

07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-11:30 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

12:00-16:30 Uhr

Dinner

18:00-22:00 Uhr

(Tischreservierung: 18:00-19:30 & 20:00-21:30)

Bitte beachten Sie die Schließung des Restaurants
von 16:30-18:00 Uhr.

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

Tagessuppe

€ 8,50

Suppe von Sellerie und Pastinake

€ 10,50

mit Hummer-Pelmeni und Balsamico-Perlen

A/B/C/F/H/I/M/N

Salate

Romanasalat mit Caesar-Dressing

€ 10,50

Parmesan und Knoblauchbrot

A/C/F/G/H/I

Baby-Leaf Salat vegan

€ 9,50

mit Kirschtomaten, Kernen und Kräuter dressing

G1-G7/H/I

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

karamellisierte Ziegenkäse F

+ € 4,50

Hähnchenbruststreifen

+ € 5,50

gebratene Garnelen B/F

+ € 7,00

Hauptspeisen

Natur Pommes Frites

€ 8,50

mit Remouladensauce und Roten Zwiebeln

E/F/I/H

Elsässer Flammkuchen

€ 10,50

mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

A/F



Hauptspeisen

Überbackenes Tomate-Mozzarella-Ciabatta mit Basilikumbutter, Büffelmozzarella, Tomaten und mariniertem Rucola Salat A/C/F/I/H	€ 12,50
Überbackenes Ciabatta-Hawaii mit Hähnchenbrust, Currybutter, Ananas und Käse überbacken A/C/F/I/H	€ 13,50
Rumpsteak (200g) mit ganzen Champignonköpfen, Natur Pommes Frites und Pfefferrahmsauce F/H/I	€ 26,50
„Caspar´s“ Grillteller mit Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Speck, mediterranem Gemüse, Macaire Kartoffeln und Kräuterbutter A/C/F/H/I	€ 23,00
Scheiben vom Rauchlachs mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatgarnitur A/F/H/I/N	€ 19,80
Fisch des Tages Sprechen Sie uns gerne an	€ 21,50
Spaghetti „Chitarra“ in leichter Knoblauchsauce, getrockneten Tomaten und Frühlingslauch A/C/F	€ 18,00



Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kaffee-Duo

€ 6,50

Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl

A/C/F/G

Crème Brûlée

€ 10,00

mit Zitronensorbet

***Zusätzlich zu unseren Klassikern bieten wir
auch täglich wechselnde Obstkuchen und Torten an.
Sprechen Sie uns gerne an.***

Unsere Obstkuchen Klassiker

€ 4,30

Gedeckter Apfel-, Stachelbeer-Schmand A/C/F

Sahnetorten

€ 4,60

Himbeer-Käse-Sahne Torte A/C/D/F

Gemischtes Eis (F) (drei Kugeln)

€ 4,80

Schlagsahne extra (F)

€ 0,90

Oder wählen Sie einzelne Eissorten:

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss

pro Kugel (F)

€ 1,60

Sorbet pro Kugel

€ 1,80

Mango / Grüner Apfel / Erdbeere / Heidelbeere

Erdbeerbecher (F)

€ 10,50

Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren und Schlagsahne

Eiskaffee (F)

€ 8,00

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Eisschokolade (F)

€ 8,00

mit Vanilleeis und Schlagsahne



Heißgetränke

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

Schokolade

Heiße Schokolade	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 4,80

Milchalternativen

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

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,00
Kännchen Tee (mit * markierte Sorten)	€ 5,60
Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibos Toffee	

Heiße Zitrone	Glas	€ 3,50
Heiße Limette	Glas	€ 3,50
Frischer Ingwertee	Glas	€ 4,20



Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 5,50
Prosecco Spumante Martini & Rossi	0,1 l	€ 6,50
Maison Ackermann Crémant de Loire, brut	0,1 l	€ 7,50
La Cuvée Champagner, Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,1 l	€ 13,50
Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 8,00
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 8,00
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 6,00

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell	0,25 l	€ 2,90
------------------	--------	--------

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Apfel-Rhabarberschorle, 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
	0,4 l	€ 4,40

König Pilsener Radler	0,25 l	€ 2,90
-----------------------	--------	--------

	0,4 l	€ 4,40
--	-------	--------

TH. König Zwickl Kellerbier	0,3 l	€ 3,30
-----------------------------	-------	--------

	0,5 l	€ 5,20
--	-------	--------

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
-------------------------------	--------	--------

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
---	-------	--------

Offene Weißweine

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,00
Brogsitter „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Spätlese, trocken, Mosel	0,2 l	€ 7,50
Brogsitter „Ockfener Scharzberg“ Riesling Hochgewächs, trocken, Saar	0,2 l	€ 7,50
Dr. Koehler „Mosaik“ Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,50
Dr. Koehler „Mosaik“ Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,50
Hutter „Federspiel“ Grüner Veltliner Ried alte Point, trocken, Österreich	0,2 l	€ 8,50
Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne Blanc Cuvée, trocken Côtes de Gascogne	0,2 l	€ 9,00
Cantina di Castelnuovo del Garda Pinot grigio 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 7,50
Weinschorle	0,2 l	€ 6,00

Offene Roséweine

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	0,2l	€ 7,00
--	------	--------



Offene Rotweine

Hauswein Cuvée, freinherb	0,2 l	€ 7,00
Brogsitter „Terra Noir“ Spätburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,00
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Cabernet & St. Laurent, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,50
Bodegas Valdemar Crianza Tempranillo, trocken, Rioja	0,2 l	€ 8,50
Les Vignerons Le Cirque Rouge Cuvée Carignan, Grenache & Syrah, trocken, Côtes Catalanes	0,2 l	€ 7,50
Château Les Belles Bordeaux Rouge Elevé en fûts de Chêne, trocken, Bordeaux	0,2 l	€ 9,50
Cantina di Castelnuovo del Garda Merlot 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 7,50
Cantine Due Palme SanGaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	€ 9,00
Barine Ricasoli Chianti Classico Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, trocken, Toskana	0,2 l	€ 8,50

Allergene

- A: enthält glutenhaltige Getreide
- B: Krebstiere
- C: enthält Ei
- D: enthält Erdnüsse
- E: enthält Soja
- F: enthält Milch (Laktose)
- G: enthält Schalenfrüchte
- H: enthält Sellerie
- I: enthält Senf
- J: enthält Sesam
- K: SO₂/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch