



Genießen und Aufatmen

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

Frühstück

07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-12:00 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

12:00-16:30 Uhr

Dinner

18:00-22:00 Uhr

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.

Suppen

Tagessuppe

8,50

Suppe von Sellerie und Pastinake
mit Hummer-Pelmeni und Balsamico-Perlen

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

10,50

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Staudensellerie, grüner Apfel
und schwarzem Trüffel

F/I/H

15,50

Gebeiztes Saiblingsfilet

dazu Bandnudeln von der Gurke
und Wasabi-Creme

F/H/N

11,50

Salate

Romanasalat mit Caesar-Dressing

Parmesan und Knoblauchbrot

A/C/F/G/H/I

10,50

Baby-Leaf Salat

mit Kirschtomaten, Kernen und Kräuterdressing

vegan G/H/I/J

9,50

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

karamellierter Ziegenkäse (F)	+ 4,50
Hähnchenbruststreifen	+ 5,50
gebratene Garnelen (N)	+ 7,00

Hauptgerichte

Argentinisches Rib-Eye-Steak (300 g)
mit Ofenkartoffel und Kräuterquark
dazu Coleslaw Salat
F/A/I/H/K

29,50

Gebratenes Rumpsteak (200 g)
Champignonköpfe, Natur Pommes Frites
und Pfefferrahmsauce
H/F/I/K

26,50

Schnitzel vom Kalbsfilet
an lauwarmen Kartoffelsalat
und Preiselbeeren
A/C/F/I

23,50

In Nussbutter confiertes Lachsfilet
an Hummersauce, Kartoffelcreme
und grünem Thaispargel
A/B/F/H/I/N

23,50

Spaghetti Chitarra
in leichter Knoblauchsauce, getrockneten Tomaten
und Frühlingslauch
vegetarisch A/F/C

18

Asiatisches Kartoffel-Karottenragout
mit Shiitake, Kokosmilch
und hausgemachter Frühlingsrolle
vegan A/H

21

Nicht fündig geworden?

Gerne können Sie für 35,00 pro Person
an unserem Tagesmenü oder Freitagssbuffet teilnehmen.

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Karamellierte Ananas
mit Vanilleeis, Karamell-Ganache
und Cream of Coconut
A/C/F

12,50

Duett von weißer und dunkler Schokolade
mit Passionsfrucht
A/C/F

11

Käseteller
A/C/F/I

14,50

Milcheis (F)
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss)

1,60 pro Kugel

Schlagsahne extra (F)

0,90

Sorbet
(Mango, Grüner Apfel, Erdbeere, Heidelbeere)

1,80 pro Kugel

Caspar's RESTAURANT

Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ brut 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
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 6,00

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell

	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

	0,25 l	€ 2,90
--	--------	--------

Saftschorle

Kirsche, Traube, schwarze Johannesbeere,
Orangensaft, Maracuja

	0,2 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,50

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
Brogssitter „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

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

Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 7,50
---	--------

Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 8,00
---	--------

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 Sorte)	€ 5,60

Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint,
Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibos Toffee



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