



Herzlich willkommen im Caspar's Restaurant

Genießen und Aufatmen

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.
Hier finden Sie alle Informationen für Ihren kulinarischen Aufenthalt bei uns:

Ein guter Start in den Tag

Frühstück von Montag bis Samstag: 07:00 bis 11:00 Uhr
Sonntags-Frühstück für Langschläfer: 07:00 bis 11:30 Uhr

Genuss am Mittag & Nachmittag

Mittagstisch Montag bis Samstag: 12:00 bis 14:00 Uhr
Kaffee, Kuchen & Snacks Montag bis Samstag: 11:00 bis 16:00 Uhr
(warme Snacks ab 12:00 bis 15:30 Uhr)

Unser Sonntags-Tipp:

Mittags begrüßen wir Sie herzlich in unserem Restaurant „Pferdestall“ von 12:00 bis 14:00 Uhr (warme Küche bis 13:30 Uhr).

Ihr Abend im „Caspar's Restaurant“

Täglich von 18:00 bis 22:00 Uhr
(Küchenzeiten bis 21:30 Uhr).

Wir bitten freundlich um eine Tischreservierung.

Wichtiger Hinweis für Ihr Abendessen

Um Ihnen die bestmögliche Vielfalt und Qualität bieten zu können, servieren wir an den

Wochenend-Abenden:

Freitags: Ausschließlich unser großes Abendbuffet.

Samstags: Ausschließlich unser feines 3-Gang-Menü (im Rahmen der Halbpension).

Bitte beachten Sie, dass an diesen beiden Abenden sowie an ggf. besonders stark besuchten Tagen und Feiertagen keine À-la-carte-Auswahl möglich ist.

Gut zu wissen

Gemeinsam genießen: Damit wir all unseren Gästen einen Platz in unserem Hauptrestaurant garantieren können, vergeben wir unsere Tische in einem Zeitfenster von 90 Minuten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Besondere Bedürfnisse: Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an! Eine Übersicht unserer Kennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.

Suppen

Ratatouille-Suppe *vegan*

geröstetes Knoblauchöl / knuspriges Ciabatta
A/H

12,00 €

Ramen-Suppe

Udon Nudeln / Pak Choi / Shiitake / Frühlingslauch / Karotte
A/E/H/J

13,00 €

Gulaschsuppe

Crème fraîche / Baguette
H/F

13,50 €

Vorspeisen

Räucherlachs

Bauernrösti / Kräuterquark / Honig-Senf-Dill-Sauce / Salat
F/I/N

14,50 €

Rote Bete Tatar

Karamellisierte Ziegenkäse / Petersilien-Pesto / Feldsalat /
Honig-Senf-Vinaigrette / gepickelte Zwiebel
F/I/J

12,50 €

Salate & Bowls

Feldsalat mit Himbeerdressing vegan

bunte Ingwer-Karotte / Kichererbsen / Gurke / Tomate / Obst
I

14,00 €

Baby-Leaf-Salat mit Kräuterdressing vegan

Belugalinsen / Avocado / Oliven / getrocknete Tomaten / gegrillte Paprika
I/13

15,00 €

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

Karamellisierter Ziegenkäse (F)	+ €	6,50
Kikok-Hähnchenbrust	+ €	8,50
Gebratene Black Tiger Garnelen	+ €	9,50

Quinoa-Reis-Bowl Vegan

wilder Brokkoli / grünem Spargel / Karotte / Edamame /
Süßkartoffel / Kichererbsen
E/I

18,50 €

Wahlweise Dressings: Sesam (E/J) oder Honig-Senf (I)

Für den kleinen Hunger

Pommes frites

mit Trüffel-Mayonnaise
A/C

9,50 €

Flammkuchen Elsässer Art

Speck / Zwiebeln / Sauerrahm
A/F

13,00 €

Flammkuchen BBQ vegan

veganer Schmand / Mais / Paprika / rote Zwiebeln / Frühlingslauch
A

13,00 €

Hauptgerichte

Mungo-Bohnen Dal vegan

Curry / Kokosmilch / Tomate / Spinat /
Naanbrot
A/F/H

18,50 €

Arancini

Wurzelgemüsecreme / wilder Brokkoli /
grüner Spargel / Randen-Jus
A/C/F/H

17,50 €

Orecchiette „Lupara“

Salsiccia / Paprika / Tomate / Parmesan
A/C /F/H

16,50 €

Orecchiette „Genovese“

Basilikum-Pesto / getrocknete Tomate / Parmesan
A/C/F

14,50 €

Spanferkelbäckchen

Balsamico-Jus / Selleriepüree /
grüner Spargel
J

27,50 €

Gebratene Kikok Hähnchenbrust

Thymianjus / Polenta /
mediterranes Gemüse
F

24,50 €



Rumpsteak (200 g)

Kräuterbutter / Bohnenbündchen /
Pommes frites

A/F

32,50 €

Kalbstafilespitz

Pho-Sud / Udon Nudeln / Shiitake / Pak Choi / Karotte /
Frühlingslauch

A/E/H

26,50 €

Fisch des Tages

mit Kartoffel-Trüffel-Püree / Beurre blanc /
wilder Brokkoli

F/H/N

25,50 €

Lust auf volle Auswahl?

Gerne können Sie Ihr Halbpensions-Menü gegen eine
Gebühr von 15,00 € pro Person zu einem individuellen 3-Gänge-Menü
aus unserer A-la-carte-Karte aufwerten.

Bitte haben Sie Verständnis, dass dieses Upgrade nur als
Gesamtpaket (3 Gänge) und nicht für einzelne Gerichte möglich ist.

Ihre Extrawünsche:

Damit alles genau so serviert wird, wie Sie es lieben, passen wir unsere Gerichte
gerne für Sie an. Für den damit verbundenen Mehraufwand behalten wir uns vor,
eine Pauschale von 2,50 € pro Änderung zu berechnen.

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Vanille Crème Brûlée

Salted Caramel Eis / Kirschen
A/C/F

10,50

Schokoladen-Trilogie

Parfait / Mousse / Schnitte
A/C/F

13,50 €

Käseteller

Feigensenf / Früchte / Baguette / Butter
F

13,50 €

Sorbets

Kirsche / Grüner Apfel / Mango

3,00 €

Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 6,90
Perlisé Rosé 100 % alkoholfrei Rotfleischiger Apfelsecco, Genussgarten GbR, Lichtenau	0,1 l	€ 5,50
La Cuvée Champagner Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,1 l	€ 15,50
Hugo	0,2 l	€ 9,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 9,90
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 9,90
Florale Spritz alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50

Alkoholfreie Erfrischungen

Bad Driburger Mineralwasser 0,25 l medium / naturell	€ 3,10	0,75 l	€ 6,90
Bad Driburger Softgetränke Apfelschorle / Orangenlimonade / Cola / Cola-Zero / Sport-Aktiv		0,25 l	€ 3,30
Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen Rhabarber / Stachelbeere / Sanddorn / Holunderblüte		0,33 l	€ 4,00
Creydt Premium Fruchtsäfte (Direktsäfte) Klarer Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft		0,2 l	€ 3,70
Thomas Henry Premium Mixer Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Spicy Ginger		0,2 l	€ 3,80

Biere vom Fass und aus der Flasche

König Pilsener	0,25 l	€ 3,20	0,4 l	€ 4,70
St. Annen Landbier Schloß Brauerei Rheder	0,3 l	€ 3,40	0,5 l	€ 5,50
TH. König Zwickl Kellerbier	0,3 l	€ 3,40	0,5 l	€ 5,50
König Pilsener / Bitburger Flasche Radler / alkoholfrei / Radler alkoholfrei			0,33 l	€ 4,00
Benediktiner Weißbier Naturtrüb / dunkel / alkoholfrei			0,5 l	€ 5,50

Offene Weißweine 0,2 l

Gräflicher Hauswein, Grauburgunder Qualitätswein, trocken, Rheinhessen	€ 8,00
Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ Qualitätswein, trocken, Weingut Thomas Hensel, Pfalz	€ 10,50
Riesling „Merler Adler“ Qualitätswein, fruchtig, Weingut Albert Kallfelz, Mosel	€ 10,50
Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel	€ 9,90
Chardonnay „Kalkstein“ Qualitätswein, trocken, Weingut Manz, Rheinhessen	€ 11,00
Weißburgunder „Mosaik“ Qualitätswein, trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	€ 10,50
Sauvignon Blanc „Mosaik“ Qualitätswein, trocken, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	€ 10,50
Lugana Bianco DOC, trocken, Kellerei Otella, Venetien	€ 11,00
Muros Antigos Escolha, Cuvée DOC, trocken, Anselmo Mendes, Vinho Verde – Portugal	€ 9,00

Offene Roséweine 0,2 l

Gräflicher Hauswein, Cuvée Merlot, Dornfelder & Frühburgunder, Qualitätswein, feinherb, Rheinhessen	€ 8,00
Rosé de Syrah „Silène des Peyrals“ IGP, trocken, Domaines Paul Mas, Pays d'Oc	€ 9,90

Offene Rotweine 0,2 l

Gräflicher Hauswein, Cuvée Dornfelder, Merlot & Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Rheinhessen	€ 8,00
Cabernet S. & St. Laurent „Aufwind“ Qualitätswein, trocken, Weingut Thomas Hensel, Pfalz	€ 10,50
Zweigelt Classic Qualitätswein, trocken, Weingut Alphart, Thermenregion	€ 9,90
Rioja Crianza, Cuvée DOC, trocken, Heraclio Alfaro, Rioja	€ 10,50
Merlot Réserve IGP trocken, Domaines Paul Mas, Pays d'Oc	€ 9,00
Primitivo di Manduria DOP, trocken, Cantine Due Palme, SanGaetano, Apulien	€ 10,50
Chianti Barone Francesco Ricasoli Sangiovese, DOCG, trocken, Castello di Brolio	€ 9,80



Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Kännchen Kaffee	€ 5,80
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,10
Milchkaffee	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 4,90
Milchalternativen: Hafer- oder Laktosefreimilch	+ 0,50 €

Teespezialitäten

Glas Tee (* im Beutel)	€ 3,60
Kännchen Tee (lose)	€ 6,80

Teesorten aus dem traditionshaus „Althaus“:

Golden Assam Sankar*, Darjeeling Castelton*, Englisch Breakfast St. Andrews, Blue Earl Grey, Sencha Senpai, Jasmine Ting Yuan, Grün Matinee*, Red Fruit Flash*, Chamomile Meadow*, Bavarian Mint, Ginger Breeze, Rooibos vanilla toffee*, Persischer Apfel*, Lemon Mint*, Lung Bai Cha*, Smooth Mint*

Schokolade & frische Tees

Heiße Schokolade		€ 4,80
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		€ 5,80
Heiße Zitrone oder Limette	Glas	€ 4,60
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas	€ 6,20

Allergene

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | H | Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| B | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | I | Senf und Senferzeugnisse |
| C | Eier und Eierzeugnisse | J | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| D | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | K | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben |
| E | Soja und Sojaerzeugnisse | L | Lupine sowie Erzeugnisse daraus |
| F | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | M | Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus |
| G | Schalenfrüchte, d.h.: Mandel (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoensis (Wangenh.)), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | N | Fisch und Fischerzeugnisse |

Zusatzstoffe

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