



Mittagskarte

12:00 bis 14:00 Uhr

Allergene

- A: Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H: 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
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J: Senf und Senferzeugnisse
- K: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- M: Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- N: Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

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



„Vorneweg und Gedöne“

Bunter Gartensalat

mit Hausdressing, Karottenstreifen, Kirschtomaten und Kernen

A1/A3/E/F/G/I

11,00 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

Putenbruststreifen
Ziegenkäse

+ 8,50 €
+ 6,50 €

Matjes „Hausfrauenart“

mit Apfel, Kartoffelrösti und Dill

A1/C/E/F/I/N

17,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé

Büffel-Parmesanravioli, Eierstich und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Bärlauch-Käsesuppe

vom Bio-Desenberger Käse, gebackener Praline und Jalapeno

A1/C/G/I/J

13,00 €



„Pferdestall Klassiker“

Pilz-Tortellini der Saison

mit jungem Blattspinat, Haselnuss und Ziegenkäse
vegetarisch

A1/C/F/G/I

28,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senf-Püree

A1/F/H/I/N

28,00 €

Gegrilltes Roastbeef

mit Café de Paris- Sauce,
Serrano-Bohnencreme und Lauchgemüse

E/F/H/K/I

33,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

27,00 €



DANACH

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kuchen Klassiker A/C/F/G	€ 4,60
Obstkuchen A/C/F/G	€ 4,90
Sahnetorten A/C/D/F	€ 4,90

Köstliches Eisvergnügen

1 Kugel Eis Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)	€ 1,90
Gemischtes Eis (drei Kugeln) Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)	€ 5,60
Krokant Becher Walnuss- und Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant Streusel und Schlagsahne (F)	€ 9,00