



Lieber Gast,

wir servieren Ihnen Speisen und Getränke
in unserem „Caspar´s Restaurant“ in der Zeit von:

ÖFFNUNGSZEITEN

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

(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.

Ihr Team
vom „Caspar´s“
wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



*"Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst, schmeckst Du den Sand der Felder
und den Wurzelregen, des Himmels Hitze und den kühlen Regen,
kühles Wasser und den warmen Mist"*
Carl Zuckmayer

Frischer deutscher Stangenspargel

300 Gramm Spargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu Drillingen

€ 19,00

Wahlweise mit:

Kalbsrücken unter Kräuterkruste (A,C,F,G,H)	+ € 12,00
Gebratenes Lachsfilet	+ € 11,00
Saltimbocca vom Lammrücken	+ € 14,00
Rumpsteak	+ € 13,00

Suppe

Spargelcremesuppe
mit Parmesankrapfen

(A,C,E,F,I,K)

€ 9,50

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit Urtomaten, altem Balsamico, Basilikum
und Grissini

(A,F,K,)

€ 13,50

Pernodgarnelen

mit Frühlingslauch, getrockneter Tomate,
Sauce Rouille und Baguette

(A,B,C,E,H,I,K,M,N)

€ 14,50

Salate

Romanasalat mit Caesar-Dressing

Kirschtomaten, Parmesan und Knoblauchbrot

(A/C/F/G/H/I)

€ 10,50

Baby-Leaf Salat *vegan*

mit Kirschtomaten, Kernen und Hausdressing

(G/H/I/J)

€ 9,50

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

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



Hauptgerichte

Kartoffel-Bergkäseravioli *vegetarisch*

mit Spargelragout und Kräuterschaum

(A,C,F)

€ 16

Gebratenes Rumpsteak (200 g)

mit ganzen Champignonköpfen, Natur Pommes
und Pfefferrahmsauce

(H,F,I,K)

€ 24,50

Überbackener Spargel

mit Rauchlachs und mariniertem Salat

(I,K,F,N)

€ 19,50

Pernodgarnelen

mit Frühlingslauch, getrockneter Tomate,
Sauce Rouille und Baguette

(A,B,C,E,I,M)

€ 22



Gefüllter Fenchel vegan

mit Pastinake und Kokos

dazu Süßkartoffelpüree und gerösteter Buchweizen

(H,I)

€ 15,50

Nicht fündig geworden?

Gerne können Sie für € 35,00

an unserem Halbpensions-Menü teilnehmen

(3-Gänge-Menü).

Dessert

Trilogie von der Erdbeere

mit Waldmeister

(A,C,F,G)

€ 9

Grüner Apfel

mit Joghurt-Limetten Törtchen und Crumble

(A,C,F,G)

€ 8

Käseteller

(A/C/F/I)

€ 9,50

Sorbet

(Mango, Grüner Apfel, Erdbeere, Heidelbeere)

€ 3,50

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 3,50

Bad Driburger Naturparkquellen

Caspar Heinrich medium, naturell	0,25 l	€ 2,90
Caspar Heinrich medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

0,25 l € 2,90

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Spicy Ginger

0,25 l € 3,50

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 4,40
König Pilsener Radler	0,25 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 4,40
Köstritzer	0,30 l	€ 3,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 5,50
Prosecco Spumante Martini & Rossi	0,1 l	€ 6,50
Champagner Louis Roederer, brut	0,1 l	€ 12,50

Offene Weißweine

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00
Gut Hermann „Just“ Riesling, trocken, Nahe	0,2 l	€ 8,50
Joachim Heger „Sonett“ Grauburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“ Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 8,50
Jochen Dreissigacker Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 7,50
Wegeler, Riesling, feinherb, Mosel	0,2 l	€ 9,50
Weinschorle	0,2 l	€ 5,50

Offene Roséweine

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

Offene Rotweine

Hauswein Cuvée, feinherb	0,2 l	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“ Spätburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,50
Cantine Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	€ 9,00
Cristo di Campobello Rosso " Nero d`Avola" Cuvée aus Bero d`Avola, Syrah & Merlot, trocken, Sizilien	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 geschlagener Sahne	€ 6,80
--	--------

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,80
---	--------

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 Sorte)	€ 5,60

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 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