

Lieber Gast,

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

07:00-14:00 Uhr

18:00-22:00 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

07:00-11:00 Uhr

Frühstück

07:00-12:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

12:00-14:00 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

14:00-22:00 Uhr

Snacks, Kaffee und Kuchen

in der „Oscar´s Bar“

18:00-22:00 Uhr

Dinner

Bitte beachten Sie die Schließung
des Restaurants von 14:00-18:00 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.

Um unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen, bitten
wir Sie höflichst, Ihre elektronischen Geräte stumm zu schalten und das
„Caspar´s Restaurant“ für die Dauer Ihres Telefonates zu verlassen.

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

Degustationsmenü

Wildkräutersalat
mit Ziegenkäse
„Sonett“ Grauburgunder, trocken

Consommé vom Rind
mit Gemüserauten und hausgemachten Markklößchen
„Aufwind“ Weißburgunder & Chardonnay, trocken

Pernodgarnelen
mit getrockneter Tomate, Frühlingslauch,
Sauce Rouille und Baguette
„Just“ Riesling, trocken

St. Pierrefilet
mit Fregola Sarda, Salbei, Radiccio
und Serrano Schinken
Wegeler Riesling, feinherb

Saltimbocca vom Lammrücken
mit gefülltem Kartoffel-Trüffel-Krapfen
und Kräuterseitlingen
„Sonett“ Spätburgunder, trocken

Panna Cotta
mit Himbeer-Variationen und Pfirsich
Riesling Julius, Beerenauslese, edelsüße

Menüpreise

4-Gänge Menü mit Suppe, Pernodgarnelen, Fisch oder Fleisch, Dessert	€ 44,00
5-Gänge Menü mit Salat, Pernodgarnelen, Fisch, Fleisch, Dessert	€ 52,00
6-Gänge Menü mit Salat, Suppe, Pernodgarnele, Fisch, Fleisch, Dessert	€ 64,00

Zzgl. Weinreise 0,1l je Gang

4-Gänge Menü	€ 20,50
5-Gänge Menü	€ 25,50
6-Gänge Menü	€ 30,50

Suppe

Getrübte Schwarzwurzelsuppe € 7,50
mit Balsamico-Zwiebeln und Parmesankrapfen
(A1-A5/C/F/H)

Consommé vom Rind € 7,50
mit Gemüsebraten und Markklößchen
(A1-A5/C/F/G1-G7/H/K)

Vorspeisen

Vitello Tonnato € 12,50
hauchdünn geschnitten mit Scheiben vom Saku Thunfisch
und Wakame
(E/F/J/M)

Pernodgarnelen € 13,50
mit getrockneter Tomate, Frühlingslauch,
dazu Sauce Rouille und Baguette
(A1-A5/C/F/G1-G7/H/I/K/M/N)

Salate

Caesar Salad € 12,00
mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Knoblauchbrot
(A1-A5/C/F/G1-G7/H/I)

Wildkräutersalat vegan € 9,50
mit Kirschtomaten, Kernen und Hausdressing
(G1-G7/H/I/J)

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

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

Nudelgerichte

- Penne Rigate vegan** € 12,00
mit Linsenbolognese und mariniertem Rucola
(A1-A5/H/I)
- Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat** € 16,50
geschwenkt in Beurre Blanc,
Parmesan und Lauchstroh
(A1-A5/C/F/G1-G7/H)

Hauptgerichte

- St. Pierrefilet** € 21,50
mit Fregola Sarda, Salbei, Radicchio
und Serrano Schinken
(A/F/H/K/N)
- Gebratenes Rumpsteak (200 g)** € 24,50
mit ganzen Champignonköpfen, Steakhouse Fries
und Pfefferrahmsauce
(F/H/I/K)
- Saltimbocca vom Lammrücken** € 27,00
mit gefülltem Kartoffel-Trüffelkrapfen
und Kräuterseitlingen
(A1-A5/C/E/F/H/I/K)
- Geschmortes Kalbsbäckchen** € 28,00
Kartoffel-Bonbon mit Pak Choi
und feinem Ratatouille
(E/C/F/HI/K)

Nicht fündig geworden?

Gerne können Sie für € 35,00
an unserem Halbpensions-Menü teilnehmen
(3-Gänge-Menü).

Dessert

- Panna Cotta** € 7,50
mit Himbeer-Variationen und Pfirsich
(A1-A5/C/F/G2)
- Toffee** € 8,00
Haselnussparfait, Schokoladenkuchen und Karamellmousse
(A1-A5/C/F/g1-G7)
- Käseteller** € 9,50
serviert mit frischem Baguette, Butter und Feigensenf (A/C/F/I)

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

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	
Kännchen Tee (mit * markierte Sorte)	€ 3,00
Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	
Heiße Zitrone	€ 3,50
Heiße Limette	€ 3,50
Grog	€ 6,90
mit Old Pascas 73 Rum	

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,50

Bad Driburger Naturparkquellen

Caspar Heinrich Heilwasser	0,75 l	€ 6,90
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
König Pilsener	0,40 l	€ 4,40
König Pilsener Radler	0,25 l	€ 2,90
König Pilsener Radler	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
„Just“ Riesling, trocken	0,2 l	€ 8,50
„Sonett“ Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50
„Aufwind“ Chardonnay & Weißburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50
Weinschorle	0,2 l	€ 5,50

Offene Roséweine

Blauer Portugieser, feinherb	0,2 l	€ 8,50
---------------------------------	-------	--------

Offene Rotweine

Hauswein Cuvee, feinherb	0,2 l	€ 7,00
„Sonett“ Spätburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	0,2 l	€ 8,50
Primitivo di Manduria, trocken	0,2 l	€ 9,00

Allergene

A: enthält glutenhaltige Getreide

A1: Weizen

A2: Roggen

A3: Hafer

A4: Gerste

A5: Dinkel

B: Krebstiere

C: enthält Ei

D: enthält Erdnüsse

E: enthält Soja

F: enthält Milch (Laktose)

G: enthält Schalenfrüchte

G1: Haselnüsse

G2: Mandeln

G3: Walnuss

G4: Cashewkerne

G5: Pecannüsse

G6: Pistazien

G7: Macadamianüsse

H: enthält Sellerie

I: enthält Senf

J: enthält Sesam

K: SO₂/Sulfit

L: enthält Lupine

M: enthält Weichtiere

N: enthält Fisch