



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

Unsere Öffnungszeiten vom Restaurant „Pferdestall“:

Mittwoch bis Samstag: 17:30 bis 23:00 Uhr (Küchenzeiten 18:00 -21:30 Uhr)

Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr (Küchenzeiten 12:00 – 13:30 Uhr)

Unsere Öffnungszeiten vom Café im Park:

Mittwoch bis Samstag: 14:00 – 17:00 Uhr

Sonntag: 11:00 – 17:00 Uhr

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



„Vorneweg und Gedöns“

Gegrillte & marinierte Garnele
mit Avocado, fruchtige Paprika-Vinaigrette
und gebackenem Falafel

C/D/E/F/I/K/9

21,00 €

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischmousse,
Kapern, Tomate und Rucola

A1/C/D/G/E/D/I

17,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé

Büffel-Parmesan-Ravioli, Eierstich
und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Suppe vom Desenberger Bio Käse

mit Bärlauch aus dem Gräflichen Park
Jalapeño, Frühlingslauch und gebackener Käsepraline

A1/C/F/G/I/J

13,00 €



„Pferdestall Klassiker“

Gemüse Dim Sum

im Kokos-Curry Sud mit eingelegte Shiitake-Pilze,
mariniertem Ei und Gemüse

vegetarisch

A1/C/F/G/I

26,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble
an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

29,00 €

Gegrilltes Roastbeef

mit Aioli, geröstetem Chili-Öl,
Caesar's Salad und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

Filet vom Landschwein im Speckmantel & als Spießbraten

mit weißem Pfefferschaum, Dicken Bohnen und
Bergkäse-Semmelknödel

A1/C/G/H/I/K

29,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

27,00 €



Für die Kleinen

„Pony Teller“

Putenmedaillons mit Pfannengemüse
und Spätzle

A1/C/F/H/I

15,00 €

Filet vom Kabeljau

mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree

A1/F/H/I

14,00 €

DANACH

Bio Camembert aus der Region
mit Tomatentarte, Honig, Lavendel
und rote Portwein-Eiscreme

A1/C/F/G/H/L

13,00 €

Schokolade²

Küchlein & Mousse mit Nüssen
und Früchten der Saison

A1/C/F/G/H

12,00 €

Hausgemachte Sorbets des Tages
pro Kugel

3,50 €

Pro Umbestellung berechnen wir 2,50 €



Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 9,50
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 9,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 7,50
Vermouth , Martini Bianco, Extra Dry, Rosso, Floreale (alk. Free)	5 cl	€ 6,00
Sherry , Sandemann Fino, trocken Medium Dry	5 cl	€ 6,00

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,10 l 0,75 l	€ 6,90 € 38,00
Prosecco Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,10 l 0,75 l	€ 7,50 € 50,50
Perlisé Rosé alkoholfrei Rotfleischiger Apfelsecco	0,1l 0,75l	€ 5,50 € 34,00
La Cuvée Champagner Brut, AOC, Laurent-Perrier	0,10 l 0,75 l	€ 15,50 € 104,00



Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

Apfel-, Apfel-Rhabarberschorle, Zitronen-, Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv	0,25 l	€ 3,10
---	--------	--------

Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen

Rote Früchte, Stachelbeere, Schöne Helene, Sanddorn, Holunderblüte	0,33 l	€ 3,80
---	--------	--------

Creydt Fruchtsaft

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Bananensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
---	-------	--------

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger	0,2 l	€ 3,60
--	-------	--------

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50

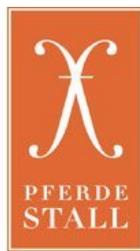
Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
-------------------------------	--------	--------

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 5,30
---	--------	--------



Obst- & Likörbrände von Etter

William	2cl	€ 6,00
Zuger Kirsch	2cl	€ 6,00
Quitte	2cl	€ 6,00
Kleines Pflümli	2cl	€ 6,00
Fruchtbaum	2cl	€ 6,00
Vieille Poire Williams	2cl	€ 7,00
Vieille Prune	2cl	€ 7,00
Mirabelle	2cl	€ 7,50
Gravensteiner Apfel	2cl	€ 6,00
Haselnüssli Geist	2cl	€ 6,00

Obstbrände, Scheibel	2 cl	€ 5,20
Himbeere, Kirsche, Pflaume, Obstler		

Liköre, Scheibel Waldheidelbeere	2 cl	€ 5,20
Baileys	2 cl	€ 3,50
Frangelico	2 cl	€ 3,50
Sambuca	2 cl	€ 3,50

Feinbrennerei Sasse

Atlantik Finish	2 cl	€ 6,40
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,60
Cigar Special	2 cl	€ 5,20
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,60

Grappa

Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 10,90

Cognac

Rémy Martin / Nature Cask Finish VSOP	2 cl	€ 8,00
---------------------------------------	------	--------

Kräuter & Co.

Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50



Linie-Aquavit	2 cl	€ 5,20
Ouzo	2 cl	€ 3,50

Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Grauburgunder, trocken		€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken		€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken		€ 10,50
Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs , Mosel Riesling, trocken		€ 9,90
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken		€ 8,60
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb		€ 9,90
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken		€ 9,90
Weinschorle		€ 7,50

Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée,Q.b.A., feinherb		€ 8,00
Weingut Bibinger Spätburgunder Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken		€ 9,90



Offene Rotweine 0,2 l

Hauswein Rot Cuvée, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 10,50
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 8,60
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 10,50
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	€ 9,80

Flaschen Weißweine

Deutschland

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Riesling „Hochgewächs“ Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75 l	€ 33,50



Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 29,00
„Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 33,50
Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
Trio Cuvée Weißburgunder, Silvaner & Muscaris, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,50

Flaschen Weißweine

Österreich

„Zistl“ Grüner Veltliner, trocken Karl Alphart, Thermenregion Österreich	0,75 l	€ 41,00
--	--------	---------

Frankreich

Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 65,00
Terre de Tramontane Arrivant Blanc AOP - BIO Picpoul, Marsanne, Roussanne, trocken Languedoc- Roussillon	0,75 l	€ 48,00
Embruns de Viognier Vin Pays d'Oc - Bio Viognier, trocken Vignobles Michael Gassier, Caissargues, Rhône	0,75 l	€ 43,00



Italien

Terre Siciliane Insolia IGT Insolia, trocken Cusumano, Sizilien	0,75 l	€ 29,00
Pinot Grigio delle Venezie DOC Pinot Grigio, trocken Sessantacampi, Venetien	0,75 l	€ 31,00

Flaschen Roséweine

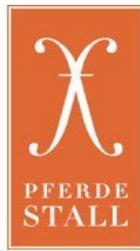
Deutschland

Hauswein Rosé Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
Spätburgunder Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50

Flaschen Rotweine

Deutschland

Hauswein Cuvée, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00



Brogssitter Terra Noir Spätburgunder, trocken Weingut Brogssitter, Rheinhessen	0,75 l	€ 33,50
Haberschlechter Dachsberg Trollinger, halbtrocken Weinkeller Brackenheim. Württemberg	0,75 l	€ 29,00
Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 42,00
Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 36,00

Flaschen Rotweine

Italien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Cuvée Prugnolo Gentile, Canaiolo, Colorino & Mammolo, trocken ICario, Roskana Italien	0,75 l	€ 66,00
Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 35,00
C'D'C Rosso Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,75 l	€ 29,50
Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 39,50
Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana	0,75 l	€ 48,50



Frankreich

Château des Bardes 0,75 l € 65,00
Saint Émilion Grand Cru, AOP trocken,
Chateau des Bardes, Bordeaux

Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC 0,75 l € 98,00
Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken
Château Simian, Rhône Frankreich

Spanien

López de Haro 0,75 l € 48,50
Cuvé aus Graciano und Tempranillo, trocken
Rioja, DOC, Reserva
Weingut Hacienda López de Haro, Rioja

Heißgetränke

Tasse Kaffee € 3,10
Espresso € 3,10
Doppelter Espresso € 4,60
Espresso Macchiato € 3,30
Cappuccino € 3,80
Milchkaffee € 4,50
Latte Macchiato € 4,80

Teespezialitäten

Glas Tee € 3,50
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint,
Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee



Allergene

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

Zusatzstoffe

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