

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		

Mittagsspeisekarte

Herzlich willkommen im Pferdestall

Historischer Charme, offene Küche und entspannter Genuss.

Seit 1870 gehört der ehemalige Pferdestall zur Geschichte des Gräflichen Parks. Wo früher Pferde untergebracht waren, ist heute ein Ort zum Ankommen, Genießen und Zusammensein entstanden.

Heute wird hier nicht mehr gesattelt, sondern gekocht: frisch, saisonal und mit Freude an guten Produkten. Unsere Küche verbindet beliebte Klassiker mit neuen Ideen und modernen Akzenten. Dabei legen wir besonderen Wert auf ausgewählte, möglichst regionale und saisonale Zutaten.

Und weil wir gerne zeigen, was wir tun, können Sie unserem Küchenteam in der offenen Showküche bei der Zubereitung über die Schulter schauen und erleben, wie Ihr Essen entsteht.

Machen Sie es sich gemütlich, entdecken Sie unsere Gerichte und genießen Sie dazu vielleicht ein gutes Glas Wein aus unserer Auswahl. Denn manchmal braucht es nicht mehr als gutes Essen, nette Gesellschaft und ein wenig Zeit.

Sie haben Fragen zu unseren Gerichten, Zutaten oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns jederzeit gerne an – wir sind für Sie da.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im Pferdestall.

Herzlichst
Ihr Pferdestall-Team

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

„Vorneweg und Gedöns“

Kurz gebratene Tranche vom Thunfisch

mit Erbsencreme, marinierten Zuckerschoten, Kalamansi-Zitrone, Geflügelsud und Sushi-Reis

A/E/N

21,00 €

Tatar vom Rind

mit marinierter und geeister Paprika, Sobrasada und Tomatenschaum

F/G

16,00 €

Im Ofen gegarte Rote Bete

mit geröstetem Haferschaum, eingelegtem Curry-Chicorée und Ingwer

A/E

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Weißer Tomatensuppe

mit gegrilltem Pulpo, geräucherter Mandel und Rucola

F/E/H/G

12,50 €

ohne Pulpo: 9,50 €

Bärlauch-Käsesuppe

mit gebackener Käsepraline vom Desenberger Bio-Käse und Jalapeño

A/F/C

13,00 €

„Pferdestall Klassiker“

Brust vom Kikok-Hähnchen unter Pestokruste

mit Büffel-Parmesan-Ravioli, gebratenen Pfifferlingen, wildem Brokkoli, geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

28,00 €

Büffel-Parmesan-Ravioli *vegetarisch*

mit gebratenen Pfifferlingen, wildem Brokkoli, geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

24,00 €

Kabeljau unter Knusper-Crumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing und Kartoffel-Senfpuée

A1/F/H/I/N

29,00 €

Gegrilltes Rumpsteak

mit Aioli, geröstetem Chiliöl, Caesar-Salat und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

C/F/H/I

27,00 €

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

Schlagsahne extra (F) € 1,50

Köstliches Eisvergnügen

Kinderbecher € 5,50

Schokoladen- und Erdbeereis, Smarties und Schlagsahne (F)

Gemischtes Eis (drei Kugeln) € 6,00

Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-, Erdbeer-, Walnusseis (F)

Sanfter Engel € 9,90

Vanilleeis mit Orangensaft (F)

Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne (F) € 9,50

Krokant-Becher € 9,80

Walnuss- und Vanilleeis, Baileyslikör, Krokantstreusel und Schlagsahne (F)