



Genießen und Aufatmen

Wir freuen uns, Sie in unserem Caspar`s Restaurant verwöhnen zu dürfen.

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.



SPEISEKARTE AB 18:00 UHR IN „CASPAR´S RESTAURANT

Suppen

Wildconsommé
mit Maronenpilzen
und Preiselbeer-Flädle

A/E/F/H

11,90

Topinambur
mit Balsamico-Zwiebelmarmelade
und grilliertem Frühlingslauch

vegetarisch A/F/H

9,90

Vorspeisen

Schottisches Rauchlachstatar
mit Kaviar vom Saibling dazu Wakame-Salat
und Grüner Apfel

E/F/J/N

13,90

Rosa geräucherter Lammrücken
mit süßsaurer Melone, Avocado-Tatar
und karamellisiertem Ziegenkäse

A/F/H/I

14,90

Pernodgarnelen
mit Baguette
und gerösteter Knoblauchcreme

A/B/C/F/H/I/M/N

15,50



Salate

Romanasalat mit Caesar-Dressing

Parmesan und Knoblauchbrot

A/C/F/G/H/I

10,50

Baby-Leaf Salat

mit Kirschtomaten, Kernen und Kräuterdressing

vegan 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

Rinderfilet (200 g)

unter Röstzwiebelkruste, Kartoffel-Parmesancreme,
farbige Bete und Senfkorn

A/C/F/H/I/K

32,50

Gebratenes Rumpsteak (200 g)

Champignonköpfe, natur Pommes frites
und Pfefferrahmsauce

H/F/I/K

24,50



Rosa gebratener Kalbsrücken (200 g)
mit Mandel-Kartoffelpüree
und Bohnen-Pecorino Involtini

A/C/D/E/F/H/I

26,50

Gebratene Rotbarbe
an Risotto mit Hummerfond abgelöscht
und Mini Ofengemüse

A/B/E/F/H/I/M/N

23,50

Lachsfilet gebraten
an Beurre Blanc, Ratatouille-Pelmeni
und wildem Brokkoli

A/E/F/H/K/F

22,50

Fusilli
mit Steinpilzen und Blattspinat
vegetarisch

A/E/F/H

17,90

Butternusskürbis
gefüllt mit Gemüseragout
und getrockneten Cranberries

vegan

19,90

Nicht fündig geworden?

Gerne können Sie für 35,00 pro Person
an unserem Halbpensions-Menü/Buffer teilnehmen



Dessert

Variation von der Crème Brûlée

mit Mango Sorbet

A/C/F/D

11

Birne Charlotte

mit Cassis Parfait

und dunkler Schokolade

A/C/D/F

12,50

Käseteller

A/C/F/I

14,50

Sorbet

(Mango, Grüner Apfel, Erdbeere, Heidelbeere)

3,50 pro Kugel



Aperitif

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
Gräflicher Hugo	0,2 l	8,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	6,00

Bad Driburger Naturparkquellen

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

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, Apfel-Rhabarberschorle
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



Offene Weißweine

2021 Hausweißwein Grauburgunder, trocken	0,2 l	7,00
2021 Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	9,00
2021 Brogsitter „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Spätlese, trocken, Mosel	0,2 l	7,50
2021 Brogsitter „Ockfener Scharzberg“ Riesling Hochgewächs, trocken, Saar	0,2 l	7,50
2021 Dr. Koehler „Mosaik“ Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	9,50
2021 Dr. Koehler „Mosaik“ Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen	0,2 l	9,50
2021 Hutter „Federspiel“ Grüner Veltliner Ried alte Point, trocken, Österreich	0,2 l	8,50
2021 Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne Blanc Cuvée, trocken Côtes de Gascogne	0,2 l	9,00
2021 Cantina di Castelnuovo del Garda Pinot grigio 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	7,50
Weinschorle	0,2 l	5,50

Offene Roséweine

2021 Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	0,2l	7,00
---	------	------



Offene Rotweine

2021 Hausrotwein Cuvée, feinherb	0,2 l	7,00
2021 Brogsitter „Terra Noir“ Spätburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	9,00
2019 Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Cabernet & St. Laurent, trocken, Pfalz	0,2 l	9,50
2017 Bodegas Valdemar Crianza Tempranillo, trocken, Rioja	0,2 l	8,50
2019 Les Vignerons Le Cirque Rouge Cuvée Carignan, Grenache & Syrah, trocken, Côtes Catalanes	0,2 l	7,50
2018 Château Les Belles Bordeaux Rouge Elevé en fûts de Chêne, trocken, Bordeaux	0,2 l	9,50
2021 Cantina di Castelnuovo del Garda Merlot 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	7,50
2020 Cantine Due Palme SanGaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	9,00
2021 Barine Ricasoli Chianti Classico Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, trocken, Toskana	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 Schlagsahne	6,80

Eisschokolade	
mit Vanilleeis und Schlagsahne	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