

Lieber Guest,
we serve you food and drink in
our „Caspar's Restaurant“ in the time of

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.

*Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und
Bedienungsgeld.*

Suppen

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

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

Salate

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

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

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat
 karamellisierter Ziegenkäse (F) +€ 4,50
 Hähnchenbruststreifen +€ 5,50
 gebratene Garnelen (N) +€ 7,00

Hauptspeisen

Barbecue Chickenwings (6 Stück) € 7,50
 mit Steakhouse Fries (A/A1-A5/C/F/g1-G5)

Elsässer Flammkuchen € 9,00
 mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm (A/F)

Penne Rigate vegan € 12,00
 mit Linsenbolognese und mariniertem Rucola
 (A1-A5/H/I)

Tortelloni € 16,50
 gefüllt mit Blattspinat und Ricotta,
 Parmesan und Lauchstroh (A1-A5/C/F/G1-G7/H)

Rumpsteak (200g) € 24,50
 mit ganzen Champignonköpfen,
 Steakhouse Fries und Pfefferrahmsauce (F/H/I)

Feines aus der „Gräflicher Pâtisserie“

Schokoladenküchlein € 6,50
 mit flüssigem Kern und Vanilleeis
 (A/A1-A5/C/F/G1-G5)

Kaffee-Duo € 5,00
 Süße Überraschung mit einer
 Kaffeespezialität Ihrer Wahl (A1/C/F/G)

Hausgemachter Kuchen € 3,90
 Gedeckter Apfel-;
 Stachelbeer-Schmand-
 oder Pflaumenkuchen,
 Schmand- oder Beerentarte
 (A1/C/F)

Sahne extra (F) € 0,80

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 Sorten)	€ 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 mit Old Pascas 73 Rum	€ 6,90

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	Allergene
--	-------	--------	------------------

Prosecco Spumante Martini & Rossi	0,1 l	€ 6,50	A: enthält glutenhaltige Getreide
-----------------------------------	-------	--------	-----------------------------------

Champagner LouisRoederer, brut	0,1 l	€ 12,50	A1: Weizen
--------------------------------	-------	---------	------------

Offene Weißweine			A2: Roggen
-------------------------	--	--	------------

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00	A3: Hafer
------------------------------------	-------	--------	-----------

„Just“ Riesling, trocken	0,2 l	€ 8,50	A4: Gerste
-----------------------------	-------	--------	------------

„Sonett“ Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50	A5: Dinkel
------------------------------------	-------	--------	------------

„Aufwind“ Chardonnay & Weißburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50	B: Krebstiere
--	-------	--------	---------------

Offene Roséweine			C: enthält Ei
-------------------------	--	--	---------------

Blauer Portugieser, feinherb	0,2 l	€ 8,50	D: enthält Erdnüsse
---------------------------------	-------	--------	---------------------

Offene Rotweine			E: enthält Soja
------------------------	--	--	-----------------

Hauswein Cuvee, feinherb	0,2 l	€ 7,00	F: enthält Milch (Laktose)
-----------------------------	-------	--------	----------------------------

„Sonett“ Spätburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,50	G: enthält Schalenfrüchte
------------------------------------	-------	--------	---------------------------

„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon	0,2 l	€ 8,50	H: enthält Sellerie
---	-------	--------	---------------------

Primitivo di Manduria, trocken	0,2 l	€ 9,00	I: enthält Senf
-----------------------------------	-------	--------	-----------------

J: enthält Sesam

K: SO2/Sulfit

L: enthält Lupine

M: enthält Weichtiere

N: enthält Fisch
