



Genießen und Aufatmen

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

Frühstück

07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-11:30 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.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Suppe

Sellerie-Birnensuppe € 11,00
mit Blutwurstravioli
A/C/F/H

Gulaschsuppe € 13,50
mit Brot und Crème fraîche
A/E/F/H/I

Salate

Feldsalat an Sesamdressing € 14,00
mit Rote Beete Cous Cous, Kürbis
und eingelegter Schwarzwurzel
A/C/E/F/H/I

Baby-Leaf Salat *vegan* € 12,00
mit Kirschtomaten, Kernen und Kräuterdressing
G/H/I/J

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

karamellisierter Ziegenkäse F + € 6,50

Hähnchenbruststreifen + € 8,50

gebratene Garnelen B/F + € 9,50

Hauptspeisen

Natur Pommes Frites mit Remouladensauce und Roten Zwiebeln E/F/I/H	€ 9,50
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm A/F	€ 12,50
Überbackenes Tomate-Mozzarella-Ciabatta mit Basilikumbutter, Büffelmozzarella, Tomaten und mariniertem Rucola Salat A/C/F/I/H	€ 14,50
Gebratenes Rumpsteak (200g) an Pfefferrahmsauce, Bratkartoffelbällchen und Zwiebelcreme A/C/F/H/I	€ 31,50
Fisch des Tages Sprechen Sie uns gerne an	€ 25,50
Vegane Wirsingroulade <i>vegan</i> gefüllt mit braunen Linsen, Tofu und Kürbis, dazu Vegane Jus und Kartoffelstroh A/E/H/I	€ 24,50
Frische Penne, wahlweise mit:	
Bolognese A/C/H	€ 16,50
Pesto A/C/H	€ 13,50
Carbonara A/C/H/F	€ 15,50

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kaffee-Duo Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl A/C/F/G	€ 8,50
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Beerenragout A/C/D/F	€ 11,50
Käsekuchen A/C/F/G	€ 4,60
Gedeckter Apfelkuchen A/C/F/G	€ 4,90
Blaubeer-Schmandtorte A/C/F/G	€ 4,90
Himbeer-Joghurttorte A/C/F/G	€ 4,90
Gemischtes Eis (F) (drei Kugeln)	€ 5,60
Schlagsahne extra (F)	€ 0,90
Oder wählen Sie einzelne Eissorten: Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss pro Kugel (F)	€ 1,90
Sorbet pro Kugel Mango / Grüner Apfel / Cassis / dunkle Schokolade	€ 3,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee		€ 3,10
Kännchen Kaffee		€ 5,60
Espresso		€ 3,10
Doppelter Espresso		€ 4,60
Espresso Macchiato		€ 3,30
Cappuccino		€ 3,80
Milchkaffee		€ 4,50
Latte Macchiato		€ 4,80

Schokolade

Heiße Schokolade		€ 4,60
Heiße Schokolade mit Schlagsahne		€ 5,50

Milchalternativen

Sojamilch	Aufpreis	€ 0,70
Mandelmilch	Aufpreis	€ 0,70
Hafermilch	Aufpreis	€ 0,70
Laktosefreie Milch	Aufpreis	€ 0,70

Teespezialitäten

Glas Tee		€ 3,50
Kännchen Tee (mit * markierte Sorten)		€ 6,40
Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibos Toffee		

Heiße Zitrone	Glas	€ 4,40
Heiße Limette	Glas	€ 4,40
Frischer Ingwertee	Glas	€ 4,80

Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 6,90
La Cuvée Champagner, Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,1 l	€ 15,50
Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 9,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 9,50
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 9,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 7,50

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell

0,25 l	€ 2,90
0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, Orangenlimonade,
Cola, Cola-Zero, Apfel-Rhabarberschorle, Sport-Aktiv

0,25 l	€ 3,10
--------	--------

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
	0,4 l	€ 4,50
St. Annen Landbier Rheder Brauerei	0,3 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 5,60
TH. König Zwickl Kellerbier	0,3 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30
Vita Malz	0,33 l	€ 3,50

Offene Weißweine

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 8,00
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,90
Brogssitter „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Spätlese, trocken, Mosel	0,2 l	€ 8,60
Brogssitter „Ockfener Scharzberg“ Riesling Hochgewächs, trocken, Saar	0,2 l	€ 8,60
Dr. Koehler „Mosaik“ Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,90
Dr. Koehler „Mosaik“ Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,90
Hutter „Federspiel“ Grüner Veltliner Ried alte Point, trocken, Österreich	0,2 l	€ 9,80
Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne Blanc Cuvée, trocken Côtes de Gascogne	0,2 l	€ 9,90
Cantina di Castelnuovo del Garda Pinot grigio 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 8,60
Weinschorle	0,2 l	€ 7,50

Offene Roséweine

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	0,2l	€ 8,00
--	------	--------

Offene Rotweine

Hauswein Cuvée, freinherb	0,2 l	€ 8,00
Brogitter „Terra Noir“ Spätburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,90
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Cabernet & St. Laurent, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,90
Bodegas Valdemar Crianza Tempranillo, trocken, Rioja	0,2 l	€ 9,80
Les Vignerons Le Cirque Rouge Cuvée Carignan, Grenache & Syrah, trocken, Côtes Catalanes	0,2 l	€ 8,60
Château Les Belles Bordeaux Rouge Elevé en fûts de Chêne, trocken, Bordeaux	0,2 l	€ 9,90
Cantina di Castelnuovo del Garda Merlot 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 8,60
Cantine Due Palme SanGaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	€ 9,90
Barine Ricasoli Chianti Classico Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, trocken, Toskana	0,2 l	€ 9,80

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