



**Herzlich willkommen im Caspar's Restaurant**

***Genießen und Aufatmen***

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.  
Hier finden Sie alle Informationen für Ihren kulinarischen Aufenthalt bei uns:

**Ein guter Start in den Tag**

**Frühstück von Montag bis Samstag:** 07:00 bis 11:00 Uhr  
**Sonntags-Frühstück für Langschläfer:** 07:00 bis 11:30 Uhr

**Genuss am Mittag & Nachmittag**

**Mittagstisch Montag bis Samstag:** 12:00 bis 14:00 Uhr  
**Kaffee, Kuchen & Snacks Montag bis Samstag:** 11:00 bis 16:00 Uhr  
*(warme Snacks ab 12:00 bis 15:30 Uhr)*

***Unser Sonntags-Tipp:***

*Mittags begrüßen wir Sie herzlich in unserem Restaurant „Pferdestall“ von 12:00 bis 14:00 Uhr  
(warme Küche bis 13:30 Uhr).*

**Ihr Abend im „Caspar's Restaurant“**

Täglich von 18:00 bis 22:00 Uhr  
*(Küchenzeiten bis 21:30 Uhr).*

**Wir bitten freundlich um eine Tischreservierung.**

Wichtiger Hinweis für Ihr Abendessen

Um Ihnen die bestmögliche Vielfalt und Qualität bieten zu können, servieren wir an den

**Wochenend-Abenden:**

Freitags: Ausschließlich unser großes Abendbuffet.

Samstags: Ausschließlich unser feines 3-Gang-Menü (im Rahmen der Halbpension).

**Bitte beachten Sie, dass an diesen beiden Abenden sowie an ggf. besonders stark besuchten Tagen und Feiertagen keine À-la-carte-Auswahl möglich ist.**

Gut zu wissen

**Gemeinsam genießen:** Damit wir all unseren Gästen einen Platz in unserem Hauptrestaurant garantieren können, vergeben wir unsere Tische in einem Zeitfenster von 90 Minuten. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

**Besondere Bedürfnisse:** Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an! Eine Übersicht unserer Kennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite dieser Karte.

*Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.*



## **Suppen**

### **Ratatouille-Suppe** *vegan*

geröstetes Knoblauchöl / knuspriges Ciabatta  
A/H

12,00 €

### **Ramen-Suppe**

Udon Nudeln / Pak Choi / Shiitake / Frühlingslauch / Karotte  
A/E/H/J

13,00 €

### **Gulaschsuppe**

Crème fraîche / Baguette  
H/F

13,50 €

## **Vorspeisen**

### **Räucherlachs**

Bauernrösti / Kräuterquark / Honig-Senf-Dill-Sauce / Salat  
F/I/N

14,50 €



## Salate & Bowls

### **Feldsalat mit Himbeerdressing vegan**

bunte Ingwer-Karotte / Kichererbsen / Gurke / Tomate / Obst  
I

14,00 €

### **Baby-Leaf-Salat mit Kräuterdressing vegan**

Belugalinsen / Avocado / Oliven / getrocknete Tomaten / gegrillte Paprika  
I/13

15,00 €

### **Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat**

|                                |     |      |
|--------------------------------|-----|------|
| Karamellisierte Ziegenkäse (F) | + € | 6,50 |
| Kikok-Hähnchenbrust            | + € | 8,50 |
| Gebratene Black Tiger Garnelen | + € | 9,50 |

### **Quinoa-Reis-Bowl Vegan**

wilder Brokkoli / grünem Spargel / Karotte / Edamame /  
Süßkartoffel / Kichererbsen  
E/I

18,50 €

**Wahlweise Dressings:** Sesam (E/J) oder Honig-Senf (I)



## ***Für den kleinen Hunger***

### **Pommes frites**

mit Trüffel-Mayonnaise

A/C

9,50 €

### **Flammkuchen Elsässer Art**

Speck / Zwiebeln / Sauerrahm

A/F

13,00 €

### **Flammkuchen BBQ vegan**

veganer Schmand / Mais / Paprika / rote Zwiebeln / Frühlingslauch

A

13,00 €

## ***Hauptgerichte***

### **Mungo-Bohnen Dal vegan**

Curry / Kokosmilch / Tomate / Spinat / Naanbrot

A/F/H

18,50 €

### **Arancini**

Wurzelgemüsecreme / wilder Brokkoli / grüner Spargel / Randen-Jus

A/C/F/H

17,50 €



**Orecchiette „Lupara“**

Salsiccia / Paprika / Tomate / Parmesan  
A/C / F/H

16,50 €

**Orecchiette „Genovese“**

Basilikum-Pesto / getrocknete Tomate / Parmesan  
A/C/F

14,50 €

**Spanferkelbäckchen**

Balsamico-Jus / Selleriepüree / grüner Spargel  
J

27,50 €

**Gebratene Kikok Hähnchenbrust**

Thymianjus / Polenta / mediterranes Gemüse  
F

24,50 €

**Rumpsteak (200 g)**

Kräuterbutter / Bohnenbündchen / Pommes frites  
A/F

32,50 €

**Kalbstafelspitz**

Pho-Sud / Udon Nudeln / Shiitake / Pak Choi / Karotte / Frühlingslauch  
A/E/H

26,50 €

**Fisch des Tages**

mit Kartoffel-Trüffel-Püree / Beurre blanc / wilder Brokkoli  
F/H/N

25,50 €

*Ihre Extrawünsche:*

Damit alles genau so serviert wird, wie Sie es lieben, passen wir unsere Gerichte gerne für Sie an. Für den damit verbundenen Mehraufwand behalten wir uns vor, eine Pauschale von 2,50 € pro Änderung zu berechnen.



## **Desserts**

### **Vanille Crème Brûlée**

Salted Caramel Eis / Kirschen

A/C/F

10,50

### **Schokoladen-Trilogie**

Parfait / Mousse / Schnitte

A/C/F

13,50 €

## **Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“**

### **Kaffee-Duo**

Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl

A/C/F/G

9,50 €

### **Eiskaffee / Eisschokolade**

mit Vanilleeis und Schlagsahne

A/C/F/G

8,20 €

### **Gedeckter Apfelkuchen**

A/C/F

4,90 €

### **Käsekuchen**

A/C/F

4,60 €

### **Wechselnde Torten und Kuchen aus der Gräflichen Patisserie**

Torten A/C/F/D

4,90 €

Kuchen A/C/F

**ab** 4,60 €

Schlagsahne extra F

1,50 €



## ***Eisbecher***

### **Walnuss „Deluxe“**

2 Kugel Walnusseis / 1 Kugel Salted Caramel Eis / Brownie /  
Schlagsahne / Crumble  
A/C/F/G

14,50 €

### **Schwarzwald-Eisbecher**

2 Kugel Schokoladeneis / 1 Kugel Kirschorbet / Kirschragout / Brownie / Kirschwasser /  
Schokospäne / Schlagsahne  
A/C/F/G

13,50 €

### **Kinderbecher**

1 Kugeln Vanille / 1 Kugel Schokolade / Smarties / Schlagsahne  
C/F

5,50 €

### **Sorbets**

Kirsche / Grüner Apfel / Mango

3,00 €



## **Aperitif**

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| <b>Sekt „Gräflicher Park“</b><br>weiß oder rosé   | 0,1 l | € 6,90  |
| <b>Perlisé Rosé</b> 100 % alkoholfrei<br>Rotfleischiger Apfelsecco, Genussgarten GbR, Lichtenau | 0,1 l | € 5,50  |
| <b>La Cuvée Champagner</b><br>Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD                                   | 0,1 l | € 15,50 |
| <b>Hugo</b>   | 0,2 l | € 9,90  |
| <b>Aperol Spritz</b>  | 0,2 l | € 9,90  |
| <b>Limoncello Spritz</b>  | 0,2 l | € 9,90  |
| <b>Florale Spritz</b> alkoholfrei   | 0,2 l | € 8,50  |

## **Alkoholfreie Erfrischungen**

|  |        |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|--------|
| <b>Bad Driburger Mineralwasser</b><br>medium / naturell  | 0,25 l | € 3,10 | 0,75 l | € 6,90 |
| <b>Bad Driburger Softgetränke</b><br>Apfelschorle / Orangenlimonade / Cola / Cola-Zero / Sport-Aktiv | 0,25 l |        |        | € 3,30 |
| <b>Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen</b><br>Rhabarber / Stachelbeere / Sanddorn / Holunderblüte |        |        | 0,33 l | € 4,00 |
| <b>Creydt Premium Fruchtsäfte</b> (Direktsäfte)<br>Klarer Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft      |        |        | 0,2 l  | € 3,70 |
| <b>Thomas Henry Premium Mixer</b><br>Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water / Spicy Ginger          |        |        | 0,2 l  | € 3,80 |

## **Biere vom Fass und aus der Flasche**

|   |        |        |        |        |
|---|--------|--------|--------|--------|
| <b>König Pilsener</b>   | 0,25 l | € 3,20 | 0,4 l  | € 4,70 |
| <b>St. Annen Landbier Rheder Brauerei</b>   | 0,3 l  | € 3,40 | 0,5 l  | € 5,50 |
| <b>TH. König Zwickl Kellerbier</b>  | 0,3 l  | € 3,40 | 0,5 l  | € 5,50 |
| <b>König Pilsener / Bitburger</b> Flasche alkoholfrei / Radler / Radler alkoholfrei |        |        | 0,33 l | € 4,00 |
| <b>Benediktiner Weißbier</b> naturtrüb / dunkel / alkoholfrei                       |        |        | 0,5 l  | € 5,50 |



## ***Offene Weißweine 0,2 l***

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gräflicher Hauswein, Grauburgunder</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Rheinhessen            | € 8,00  |
| <b>Riesling Hochgewächs</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Albert Kallfelz, Mosel       | € 9,90  |
| <b>Chardonnay Kalkstein</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Manz, Rheinhessen            | € 11,00 |
| <b>Sauvignon Blanc „Mosaik“</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen | € 10,50 |

## ***Offene Rosé Weine 0,2 l***

|  |        |
|--|--------|
| <b>Gräflicher Hauswein, Cuvée</b><br>Merlot, Dornfelder, Frühburgunder<br>Qualitätswein, feinherb<br>Rheinhessen | € 8,00 |
| <b>Rosé de Syrah „Silène des Peyrals“</b><br>IGP, trocken<br>Domaines Paul Mas, Pays d'Oc                        | € 9,90 |

## ***Offene Rotweine 0,2 l***

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gräflicher Hauswein, Cuvée</b><br>Dornfelder, Merlot & Spätburgunder<br>Qualitätswein, trocken<br>Rheinhessen | € 8,00  |
| <b>Zweigelt Classic</b><br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Alphart, Thermenregion                              | € 9,90  |
| <b>Rioja Crianza, Cuvée</b><br>DOC, trocken<br>Heraclio Alfaro, Rioja  | € 10,50 |



## **Heißgetränke**

|  |          |
|--|----------|
| Tasse Kaffee   | € 3,20   |
| Kännchen Kaffee  | € 5,80   |
| Espresso   | € 3,30   |
| Doppelter Espresso                                     | € 4,60   |
| Espresso Macchiato                                     | € 3,50   |
| Cappuccino   | € 4,10   |
| Milchkaffee  | € 4,60   |
| Latte Macchiato  | € 4,90   |
| <b>Milchalternativen:</b> Hafer- oder Laktosefreimilch | + 0,50 € |

## **Teespezialitäten**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Glas Tee (* im Beutel) | € 3,60 |
| Kännchen Tee (lose)    | € 6,80 |

**Teesorten aus dem traditionshaus „Althaus“:** Golden Assam Sankar\*, Darjeeling Castelton\*, Englisch Breakfast St. Andrews, Blue Earl Grey, Sencha Senpai, Jasmine Ting Yuan, Grün Matinee\*, Red Fruit Flash\*, Chamomile Meadow\*, Bavarian Mint, Ginger Breeze, Rooibos vanilla toffee\*, Persischer Apfel\*, Lemon Mint\*, Lung Bai Cha\*, Smooth Mint\*

## **Schokolade & frische Tees**

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Heiße Schokolade                 | € 4,80      |
| Heiße Schokolade mit Schlagsahne | € 5,80      |
| Heiße Zitrone oder Limette       | Glas € 4,60 |
| Frische Minze- oder Ingwertee    | Glas € 6,20 |

### Allergene

- |          |  |          |  |
|----------|--|----------|--|
| <b>A</b> | Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  | <b>H</b> | Sellerie und Sellerieerzeugnisse   |
| <b>B</b> | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  | <b>I</b> | Senf und Senferzeugnisse   |
| <b>C</b> | Eier und Eierzeugnisse   | <b>J</b> | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse   |
| <b>D</b> | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  | <b>K</b> | Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben |
| <b>E</b> | Soja und Sojaerzeugnisse   | <b>L</b> | Lupine sowie Erzeugnisse daraus  |
| <b>F</b> | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)  | <b>M</b> | Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus  |
| <b>G</b> | 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>N</b> | Fisch und Fischerzeugnisse   |

### Zusatzstoffe

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