

Mittagsspeisekarte

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 (<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 | 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 | coffeinhaltig |
| 5 | mit Süßungsmittel Cyclamat | 12 | mit Geschmacksverstärker |
| 6 | mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle | 13 | geschwärzt |
| 7 | mit Süßungsmittel Acesulfam | 14 | gewachst |
| 15 | gentechnisch verändert | | |

Herzlich Willkommen im Pferdestall!


Hier im 1870 erbauten ehemaligen Pferdestall des Gräflichen Parks servieren wir Ihnen kreative Gerichte und Klassiker neu interpretiert. Unsere Gerichte bereiten wir für Sie in der Showküche frisch vor Ihren Augen zu. Unsere Aufmerksamkeit liegt dabei auf frischen, regionalen und saisonalen Produkten.

Sie haben Fragen zu den Zutaten oder zur Zubereitung? Sprechen Sie uns jederzeit gerne an – auch bei Unverträglichkeiten. Wir laden Sie ein, Ihren Gaumen in lockerer und geselliger Atmosphäre zu verwöhnen. Probieren Sie dazu einen unserer erlesenen Weine von der Weinkarte. Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Ihre Gastgeber


Bernd Rüthers
Restaurantleiter

&


Thomas Blümel
Küchenchef

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“

Tranchen vom Rind & Schinken

mit Petersilienwurzel, Wassermelone, Feta
und Kapuzinerkresse

A/C/E/G/H

17,00 €

Im Ofen gegarte Rote Bete

mit geröstetem Haferschaum, eingelegtem Chicorée
und Himbeeren

E

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé

Büffel-Parmesan-Ravioli, Eierstich
und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Gewürz-Kürbissuppe

aromatisiert mit Curry, Kokosmilch
und Kimchi Dim Sum

A1/E/I/J

09,50 €

„Pferdestall Klassiker“

Büffel-Parmesan Ravioli vegetarisch

Steinpilzrahm, jungem Blattspinat, Piemonteser Haselnuss
und Ziegenkäse

24,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senf-Püree

A1/F/H/I/N

29,00 €

Geschmorte Keule & Ragout vom gräflichen Wild

mit Café-de-Paris-Sauce, Selleriepüree
und gebratenem Rosenkohl

E/F/G/H

32,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

27,00 €

Brust vom Kikok Hähnchen unter Pestokruste

mit Büffel-Parmesan Ravioli, Steinpilzrahm,
jungem Blattspinat, Piemonteser Haselnuss
und Ziegenkäse

A1/C/F/G/H/I

28,00 €

DANACH

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

Köstliches Eisvergnügen

1 Kugel Eis

Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)

€ 1,90

Gemischtes Eis (drei Kugeln)

Vanille-, Schokolade-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F)

€ 5,60

Krokant Becher

Walnuss- und Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant Streusel
und Schlagsahne (F)

€ 9,30

Schlagsahne extra (F)

€ 1,20