



Allergene

- A: enthält Gluten haltige Getreide
- A1: Weizen
- A2: Roggen
- A3: Hafer
- A4: Gerste
- A5: Dinkel
- B: Krebstiere
- C: enthält Ei
- D: enthält Erdnüsse
- E: enthält Soja
- F: enthält Milch (Laktose)
- G: enthält Schalenfrüchte
- G1: Haselnüsse
- G2: Mandeln
- G3: Walnuss
- G4: Cashewkerne
- G5: Pecannüsse
- G6: Pistazien
- G7: Macadamianüsse
- H: enthält Sellerie
- I: enthält Senf
- J: enthält Sesam
- K: SO2/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch



Mittagsspeisekarte 12:00 bis 14:00 Uhr

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 Rütters
Restaurantleiter

&


Thomas Blümel
Küchenchef



Vorspeisen

Bunter Gartensalat

mit Hausdressing, Karottenstreifen, Kirschtomaten und Kernen

A1/A3/E/F/G/I

11,00 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

| | |
|--------------------|----------|
| Putenbruststreifen | + 8,50 € |
| Ziegenkäse | + 6,50 € |

Gebeizte Fjord Forelle

mit Zitrus-Sauerrahm-Vinaigrette und Mango-Gurkensalat

D/E/F/H/J/S/N

17 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé

Praline vom Desenberger Käse, Eierstich und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Gewürz- Kürbissuppe

mit gegrillter Garnele, Ingwer und Kokos

B/E/H/J

13,00 €

„Pferdestall Klassiker“

Pilz-Tortellini der Saison

mit jungem Blattspinat, Haselnuss und Ziegenkäse

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

28,00 €



Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

28,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

A1/C/F/H/I

27,00 €

Westfälischer Grünkohl

mit geräucherter Rinderbrust, knusprigem Schweinebauch, Kohlwurst und Röstkartoffeln

H/I

27,00 €

DANACH

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

| | |
|-------------------------|--------|
| Kuchen Klassiker | € 4,60 |
| A/C/F/G | |
| Obstkuchen | € 4,90 |
| A/C/F/G | |
| Sahnetorten | € 4,90 |
| A/C/D/F | |

Köstliches Eisvergnügen

| | |
|--|--------|
| 1 Kugel Eis | € 1,90 |
| Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F) | |
| Gemischtes Eis (drei Kugeln) | € 5,60 |
| Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-, Erdbeer-, Wallnusseis (F) | |
| Krokant Becher | € 9,00 |
| Walnuss- und Vanilleeis, Baileys-Likör, Krokant Streusel und Schlagsahne (F) | |