

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 SO2 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 (Amygdalus communis L.), Haselnuss (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoensis (Wangenh.)), Paranuss (Bertholletia excelsa), Pistazie (Pistacia vera), Macadamianuss und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) 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 koffeinhaltig |
| 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 Aufenthalt

Ihre Gastgeber



Bernd Rütters & Thomas Blümel
 Restaurantleiter & 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“

Kurz gebratene Tranche vom Thunfisch
mit Erbsencreme, marinierten Zuckerschoten,
Kalamansi-Zitrone, Geflügelsud und Sushi-Reis

A/E/N

21,00 €

Im Ofen gegarte Rote Bete

mit geröstetem Haferschäum, eingelegtem Chicorée und Himbeeren

A/E

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Weißer Tomatensuppe

mit gegrilltem Pulpo, geräucherter Mandel und Rucola

F/E/H/G

12,50 €

ohne Pulpo 9,50 €

Bärlauch-Käsesuppe

mit gebackener Käsepraline vom Desenberger Bio-Käse und Jalapeño

A/F/C

13,00 €

„Pferdestall Klassiker“

Brust vom Kikok-Hähnchen unter Pestokruste

mit Büffel-Parmesan-Ravioli, gebratenen Kräuterseitlingen,
wildem Brokkoli, geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

28,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing und Kartoffel-Senfpuree

A1/F/H/I/N

29,00 €

Büffel-Parmesan-Ravioli *vegetarisch*

mit gebratenen Kräuterseitlingen, wildem Brokkoli,
geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

24,00 €

Gegrilltes Rumpsteak

mit Aioli, geröstetem Chili-Öl,
Caesar-Salat und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

„Pferdestall Pfanne“

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

C/F/H/I

27,00 €

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

Schlagsahne extra (F)

€ 1,50

Köstliches Eisvergnügen

Kinderbecher

Schokoladen- und Erdbeereis, Smarties und Schlagsahne (F)

€ 5,50

Gemischtes Eis (drei Kugeln)

Vanille-, Schokoladen-, Stracciatella-, Erdbeer-, Walnusseis (F)

€ 6,00

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft (F)

€ 9,90

Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagsahne (F)

€ 9,50

Krokant-Becher

Walnuss- und Vanilleeis, Baileyslikör, Krokantstreusel und Schlagsahne (F)

€ 9,80