



Genießen und Aufatmen

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

Frühstück

Montag bis Samstag
07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-11:30 Uhr

Kaffee, Kuchen & Snacks

Montag bis Samstag
11:00-16:00 Uhr
(Snacks ab 12:00 Uhr)

Mittagessen

Montag bis Samstag
12:00-14:00 Uhr

Abendessen

täglich
18:00-22:00 Uhr
(Küchenzeiten: 18:00-21:30 Uhr)

WIR BITTE UM EINE TISCHRESERVIERUNG

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir die Tische nach 90 Minuten erneut vergeben müssen, um für alle Gäste einen Platz in unserem Hauptrestaurant zu gewährleisten.

*Sonntags, steht Ihnen zum Mittagessen
unser Restaurant „Pferdestall“ zur Verfügung
(12:00-14.00 Uhr, warme Küche bis 13:30 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

Tom Kha Suppe vegan

gebackene Banane / Frühlingszwiebeln /
Zuckerschoten

A/H/E

€ 12,00

Apfel-Petersilienwurzel-Suppe

Petersilienpesto / Pancetta

H/F

€ 12,00

Gulaschsuppe

mit Brot und Crème Fraîche

H

€ 13,50

Salate & Bowls

Quinoa Bowl mit grünem Spargel vegan

Süßkartoffeln / Edamame / gegrillte Paprika

E

€ 18,50

Wahlweise Dressings:

Zitrone / Sesam ⁽¹⁾ / Passionsfrucht-Honig-Senf ⁽¹⁾

Feldsalat mit Himbeerdressing vegan

bunte Ingwer-Karotten / Kichererbsen / Gurke / Tomate / Obst

I

€ 14,00

Baby Leaf Salat mit Kräuterdressing vegan

Belugalinsen / Avocado / Oliven / getrocknete Tomaten /
gegrillte Paprika

I/C

€ 15,00

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

Karamellisierte Ziegenkäse

+ € 6,50

Hähnchenbruststreifen

+ € 8,50

Gebratene Garnelen

+ € 9,50



Hauptspeisen

Pommes Frites mit Mayonnaise und Tomatensalsa C/I/A	€ 9,50
Flammkuchen Elsässer Art mit Speck / Zwiebeln / Sauerrahm A/C/F	€ 13,00
Flammkuchen Vegan mit geräuchertem Tofu / Datteln / Zwiebeln A	€ 13,00
Caserecci Pasta mit karamellisierten Zwiebeln / Pancetta A/C	€ 16,50
oder	
mit Basilikum Pesto / getrockneten Tomaten A/C/G	€ 14,50
Arancini an Wurzelgemüsecreme / wilder Brokkoli / grüner Spargel / Randenjus A/C/F/H	€ 17,50
Schweinemedallions getrüffelt Kartoffelpüree / glasierte Zuckerschoten / Champignonrahmsauce F/H/I	€ 24,50
Färsen Rumpsteak (200g) Selleriepüree / grüner Spargel / Portwein-Schalotten / Pfefferrahmsauce F/H/I	€ 31,50
Fisch des Tages mit Safran-Risotto / wildem Brokkoli / Beurre blanc F/H/N	€ 25,50



Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kaffee-Duo Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl A/C/F/G	€ 8,50
Cafe „Gourmand“ Crème Brûlée, Panna Cotta mit Fruchtcouli, Mousse au Chocolat Törtchen, Kugel Sorbet A/C/F/G	€ 12,50
Sanfter Engel mit Vanilleeis und Sahne C/F	€ 9,50
Käsekuchen A/C/F/G	€ 4,60
Apfelkuchen A/C/F/G	€ 4,90
Passionsfruchtmousse-Torte A/C/F/G	€ 4,90
Schwarzwälder Kirschtorte A/C/F/G & Alkohol	€ 4,90
Gemischtes Eis (drei Kugeln) A/C/F/G	€ 5,60
Schlagsahne extra (F)	€ 1,20
oder wählen Sie einzelne Eissorten: Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss pro Kugel (A/C/F/G)	€ 1,90
Sorbet pro Kugel Mango / Grüner Apfel / Cassis	€ 2,30



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	€ 5,80

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
Frische Minze	Glas	€ 5,70
Frischer Ingwertee	Glas	€ 5,70



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
Hugo	0,2 l	€ 9,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 9,50
Limoncello Spritz	0,2 l	€ 9,50
Florale Spritz alkoholfrei	0,2 l	€ 8,50

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell

0,25 l	€ 2,90
0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

0,25 l	€ 3,10
--------	--------

Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen

Rote Früchte, Rhabarber, Stachelbeere, Apfel-Birne, Sanddorn, Holunderblüte

0,33 l	€ 3,80
--------	--------

Creydt Fruchtsaft

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Bananensaft, Tomatensaft

0,2 l	€ 3,50
-------	--------

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	€ 3,20	0,5 l	€ 5,30
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



Offene Weißweine 0,2 l

Gräflicher Hauswein, Grauburgunder Qualitätswein, trocken Rheinhessen	€ 8,00
Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ Qualitätswein, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	€ 10,50
Riesling „Merler Adler“ Qualitätswein, fruchtig Weingut Albert Kallfelz, Mosel	€ 10,50
Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel	€ 9,90
Chardonnay Kalkstein Qualitätswein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	€ 11,00
Weißburgunder „Mosaik“ Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	€ 10,50
Sauvignon Blanc „Mosaik“ Qualitätswein, trocken Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	€ 10,50
Lugana Bianco DOC, trocken Kellerei Ottella, Venetien	€ 11,00
Muros Antigos Escolha, Cuvée Loureiro, Avesso und Alvarinho DOC, trocken Anselmo Mendes, Vinho Verde - Portugal	€ 9,00



Offene Rosé Weine 0,2 l

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

Offene Rotweine 0,2 l

Gräflicher Hauswein, Cuvée Dornfelder, Merlot & Spätburgunder Qualitätswein, trocken Rheinhessen	€ 8,00
Cabernet Sauvignon & St. Laurent „Aufwind“ Qualitätswein, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	€ 10,50
Portugieser Rotwein Qualitätswein, trocken Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz	€ 8,50
Zweigelt Classic Qualitätswein, trocken Weingut Alphart, Thermenregion	€ 9,90
Rioja Crianza, Cuvée DOC, trocken Heraclio Alfaro, Rioja	€ 10,50
Merlot Réserve IGP, trocken Domaines Paul Mas, Pays d'Oc	€ 9,00
Primitivo di Manduria DOP, trocken Cantine Due Palme SanGaetano, Apulien	€ 10,50
Chianti Barone Francese Ricasoli Sangiovese DOCG, trocken Castello di Brolio	€ 9,80



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		