



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

„Vorweg- und Gedöns“

Baby Leaf Salat mit Kräuterdressing vegan

Belugalinsen / Avocado / Oliven / getrocknete Tomaten /
gegrillte Paprika

I/C

15,00 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

Karamellisierter Ziegenkäse

+ € 6,50

Hähnchenbruststreifen

+ € 8,50

Aus dem Suppentopf

Gulaschsuppe

mit Brot und Crème Fraîche

A1/F/H

13,50 €

Kürbissuppe vegan

mit Curry und Kokos, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

E/J

10,00 €

„Pferdestall-Klassiker“

Geschmorte Ochsenback

mit Barolo-Jus, Selleriepüree und gebratenem Rosenkohl

F/I

27,50 €

Westfälischer Grünkohl

mit Kohlwurst, Spießbraten und Schweinebauch,
dazu Röstkartoffeln und Senf

E/I/H

21,00 €

Fisch des Tages

an Beurre blanc, Büffel-Parmesan-Ravioli, Waldpilzrahmsauce und jungem Blattspinat

A1/C/H/K/F/N

26,00 €

Büffel-Parmesan-Ravioli

an Beurre blanc, Büffel-Parmesan-Ravioli, Waldpilzrahmsauce und jungem Blattspinat

A1/C/F

26,00 €

DANACH

Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Kaffee-Duo

Süße Überraschung mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl

A/C/F/G

€ 8,50

Torta de la Nonna

mit karamellisierten Mandelsplittern, Zwetschgenröster und Joghurteiscreme

A/C/F/G

€ 12,00

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

Aperitif

Gräflcher Hugo	0,20 l	€ 9,50
----------------	--------	--------

Aperol Spritz	0,20 l	€ 9,50
---------------	--------	--------

Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 9,50
-------------------	--------	--------

Vermouth , Martini	5 cl	€ 6,00
Bianco, Extra Dry,		
Rosso, Floreale (alk. Free)		

Sherry , Sandemann	5 cl	€ 6,00
Fino, trocken		
Medium Dry		

Schaumwein

Sekt „Gräflcher Park“	0,10 l	€ 6,90
weiß oder rosé	0,75 l	€ 38,00

Perlisé Rosé alkoholfrei	0,1l	€ 5,50
Rotfleischiger Apfelsecco	0,75l	€ 34,00

La Cuvée Champagner	0,10 l	€ 15,50
Brut, AOC, Laurent-Perrier	0,75 l	€ 104,00

Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

0,25 l € 3,10

Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen

Rote Früche, Stachelbeere, Schöne Helene, Sanddorn, Rhabarber & Holunderblüte

0,33 l € 3,80

Creydt Fruchtsaft

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
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
	0,40 l	€ 4,50

Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
-------------------------------	--------	--------

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 5,30
---	--------	--------

Obst- & Likörbrände von Etter

William	2cl	€ 6,00
Zuger Kirsch	2cl	€ 6,00
Quitte	2cl	€ 6,00
Kleines Pflümli	2cl	€ 6,00
Fruchtbaum	2cl	€ 6,00
Vieille Poire Williams	2cl	€ 7,00
Vieille Prune	2cl	€ 7,00
Mirabelle	2cl	€ 7,50
Gravensteiner Apfel	2cl	€ 6,00
Haselnüssli Geist	2cl	€ 6,00

Liköre, Scheibel	2 cl	€ 5,20
Waldheidelbeere		

Baileys	2 cl	€ 3,50
Frangelico	2 cl	€ 3,50
Sambuca	2 cl	€ 3,50

Feinbrennerei Sasse

Atlantik Finish	2 cl	€ 6,40
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,60
Cigar Special	2 cl	€ 5,20
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,60

Grappa

Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Albarone Riserva	2 cl	€ 10,90

Cognac

Rémy Martin	2 cl	€ 8,00
Nature Cask Finish VSOP		

Kräuter & Co.

Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 5,20
Ouzo	2 cl	€ 3,50

Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 10,50
Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs , Mosel Riesling, trocken	€ 9,90
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 8,60
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb	€ 9,90
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken	€ 9,90
Weinschorle	€ 7,50

Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 8,00
Weingut Bibinger Cabernet Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken	€ 9,90

Offene Rotweine 0,2 l

Hauswein Rot Cuvée, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 10,50
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 8,60
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 10,50
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	€ 9,80

Flaschen Weißweine

Deutschland

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Riesling „Hochgewächs“ Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75 l	€ 33,50
Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 29,00
„Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 33,50
Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
Trio Cuvée Weißburgunder, Silvaner & Muscaris, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,50

Flaschen Weißweine

Österreich

„Zistl“ Grüner Veltliner, trocken Karl Alphart, Thermenregion Österreich	0,75 l	€ 41,00
--	--------	---------

Frankreich

Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 65,00
--	--------	---------

Terre de Tramontane Arrivant Blanc AOP - BIO Picpoul, Marsanne, Roussanne, trocken Languedoc- Roussillon	0,75 l	€ 48,00
--	--------	---------

Embruns de Viognier Vin Pays d 'Oc - Bio Viognier, trocken Vignobles Michael Gassier, Caissargues, Rhône	0,75 l	€ 43,00
--	--------	---------

Italien

Terre Siciliane Insolia IGT Insolia, trocken Cusumano, Sizilien	0,75 l	€ 29,00
---	--------	---------

Pinot Grigio delle Venezie DOC Pinot Grigio, trocken Sessantacampi, Venetien	0,75 l	€ 31,00
--	--------	---------

Flaschen Roséweine

Deutschland

Hauswein Rosé Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
----------------------------------	--------	---------

30 Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
--	--------	---------

Flaschen Rotweine

Deutschland

Hauswein Cuvée, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Brogsitter Terra Noir Spätburgunder, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	€ 33,50
Haberschlachter Dachsberg Trollinger, halbtrocken Weinkeller Brackenheim. Württemberg	0,75 l	€ 29,00
Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 42,00
Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 36,00

Flaschen Rotweine

Italien

Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 35,00
--	--------	---------

C'D'C Rosso Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,75 l	€ 29,50
--	--------	---------

Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 39,50
--	--------	---------

Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana	0,75 l	€ 48,50
--	--------	---------

Frankreich

Château des Bardes Saint Émilion Grand Cru, AOP trocken, Chateau des Bardes, Bordeaux	0,75 l	€ 65,00
---	--------	---------

Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken Château Simian, Rhône Frankreich	0,75 l	€ 98,00
---	--------	---------

Spanien

López de Haro Cuvé aus Graciano und Tempranillo, trocken Rioja, DOC, Reserva Weingut Hacienda López de Haro, Rioja	0,75 l	€ 48,50
---	--------	---------

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,10
Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,80

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,50
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

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		