



## 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



## DAVOR

### **Tatar vom Limousin Rind**

gebeizte Makrele / Frühlingsrolle / marinierter Kohlrabi

A1/C/D/E/F/I/J

€ 14

### **Marinierte Wildgarnele**

Blumenkohlcreme / Tomatenschaum / Creme Fraîche

A1/B/F/E

€ 15

### **mit Imperial Gold Kaviar**

pro Gramm € 8

### **Tomaten Tarte**

Pecorino-Pfeffer-Eis / Kräuterfocaccia / Zwiebelmarmelade

vegetarisch

A1/C/E/F/H/I

€ 12

## DAZWISCHEN

### **Gegrillter Seeteufel**

Gewürz-Rinderconsommé / Erbsenragout / Wasabi

A1/D/E/H/N

€ 18

### **Spieß von Bauer Peine´s Landhuhn**

Erdnusssauce / Mango-Gurkensalat

A1/D/E/H/J

€ 14

### **Kürbissuppe**

Couscous / Panch Phoron Gewürz / Kürbis-Chutney

Vegan

A1/E

€ 10

### **mit gebratener Wildgarnele**

€ 14



## HAUPTSACHE

### **Steinpilzravioli**

Trüffel / Spinat / Ziegenkäse / Piemont-Haselnuss

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

€ 22

### **Kabeljau „Finkenwerder Style“**

Beurre blanc / Speck-Wirsingroulade / Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

€ 24

### **Zander „Saltimbocca“**

Westfälischer Schinken / Fregola Sarda / Salbei / Radicchio

A1/F/N

€ 26

### **Geschmortes & gegrilltes Lamm**

Chorizocreame / Pesto-Gnocchi / Ziegenkäse / gerösteter Rosenkohl

A1/F/E/H

€ 26

### **Gegrilltes Flank Steak von Metzger Klare**

Portweinjus / getrüffelte Schwarzwurzel /

Parmesan-Kartoffelschnitte

A1/E/F/H

€ 27

### **Leicht geräucherte Ente**

Brust & Praline / zweierlei Blumenkohl / Pistazie / Couscous

A1/C/E/H

€ 24



## DANACH

### **Tarte Tatin von der gegrillten Ananas**

Kokos Eis & Schaum / Macadamia / Batida de Côco

A1/C/F/G7

€ 9

### **Himbeer-Pavlova**

Himbeer-Relish / Haselnusseis / Schmand

A1/C/F/G/G1

€ 9,50

### **Bio-Desenberger Käse**

9 Monate gereift & abgeflämmt / Apfel / Roscoff Zwiebel´

A1/F/K

€ 14

### **Hausgemachte Sorbets des Tages**

pro Kugel

€ 3,50

## FÜR DIE KLEINEN

### **Fleischbällchen**

mit Rahmsauce, Erbsen- Kohlrabiragout  
und Kartoffelpüree

A1/E/F/H

€ 14

oder

### **Filet vom Kabeljau**

mit Parmesan- Nudelkugeln und Blumenkohl

A1/F/H/I/N

€ 12

Unsere regionalen Produkte erhalten wir von:

Metzger Klare, Borgentreich: Rind / Schwein / Wurstwaren  
Bauer Peine, Pömben: Alte Schweinerassen / Geflügel / Käse / Eier  
Biohof Meiwes, Detmold: Gemüse  
Ölmühle Solling, Boffzen: Essige / Öle  
Biohof Jacobi, Borgentreich: Käse / Milch  
Aus Gräflicher Jagd, Herste: Damwild / Mufflon / Rotwild  
Hof Grußmann, Paderborn: Spargel / Erdbeeren



# Menü Terra

*das Vegetarische*

## Kleiner Einstieg

\*\*\*

### Tomaten Tarte

Roscoff-Zwiebeln / Kräuterfocaccia / Pecorino Pfeffer-Eis

A1/C/E/F/H/I

\*\*\*

### Zwiebelsud

Steinpilz / Onsen-Ei / Tapioka / grüner Apfel

A1/C/E

\*\*\*

### Gerösteter Blumenkohl

Kimchi Beurre blanc / Couscous / Nüsse

A1/F/D/G

\*\*\*

### Spitzpaprika

mit Nüssen gefüllte Paprika / Feta-Joghurtcreme /  
rauchige Balsamico-Linsen / gebackene Falafel

A1/F/G2/H

\*\*\*

### „Kinofutter“

Erdnusseis & Ganache / karamellisiertes Popcorn / Orangen-Granité

A1/D/G

4-Gang Menü ohne Zwiebelsud	€ 59
5-Gang Menü	€ 69
5-Gang Menü mit Fisch oder Fleisch nach Empfehlung des Küchenchefs	€ 89

### Zzgl. Weinreise 0,1l je Gang

4-Gang Menü	€ 20,50
5-Gang Menü	€ 25,50

*Das Menü kann bis 21 Uhr bestellt werden.  
Ab einer Personenzahl von 5 nur noch Tischweise bestellbar.*



### Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,00
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 8,00
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 8,00

### Vermouth, Martini

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

### Bad Driburger Naturparkquellen

Caspar Heinrich	0,25 l	€ 2,90
medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

### Bad Driburger Softgetränke

Apfel-, Apfel-Rhabarberschorle, Zitronen-, Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv	0,25 l	€ 2,90
---	--------	--------

### Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger	0,25 l	€ 3,50
--	--------	--------

### Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 4,40
Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,50

### Biere aus der Flasche

König Pilsener	0,33 l	€ 3,30
alkoholfrei		
Benediktiner Weißbier	0,50 l	€ 4,90
naturtrüb, dunkel, alkoholfrei		



<b>Obstbrände, Scheibel</b> Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Pflaume, Williams Birne, Marille, Moor-Birne, Kamin-Kirsche, Obstler, Weinbergpfirsich, Waldheidelbeere	2 cl	€ 4,50
<b>Nonino Grappa</b> Merlot, Chardonnay	2 cl	€ 4,50
<b>Bonfante Grappa</b> Grappa di Barolo Riserva	2 cl	€ 6,50
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 9,50
<b>Kräuter &amp; Co.</b> Averna, Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Ramazotti, Malteserkreuz Aquavit, Linie-Aquavit	2 cl	€ 3,00
<b>Schaumwein</b>		
<b>Sekt „Gräflicher Park“</b> weiß oder rosé	0,10 l 0,75 l	€ 5,50 € 34,00
<b>Prosecco</b> Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,10 l 0,75 l	€ 6,50 € 38,00
<b>Sekt</b> Alkoholfreier Sekt Cantor Henkel & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden	0,10 l 0,75 l	€ 5,50 € 34,00
<b>Grand C</b> Crémant D`Alsace AOC Pinot Gris extra Sec	0,75 l	€ 59,00
<b>Louis Roederer Champagner, Reims</b> brut Premier	0,10 l 0,75 l	€ 12,50 € 85,00
<b>Louis Roederer Champagner</b> brut Premier Rosé	0,75 l	€ 119,00



## **Offene Weißweine 0,2 l**

Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 9,00
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 7,50
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb	€ 9,00
Weinschorle	€ 7,00

## **Offene Roséweine 0,2 l**

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 7,00
--	--------

## **Offene Rotweine**

Hauswein Rot Cuvée, feinherb	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 9,00
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 7,50
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 9,00
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	€ 8,50





## Flaschen Weißweine

### Deutschland

2021 Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 23,50
2020 „Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 31,00
2020 „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 30,00
2021 Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 26,00
2018/19 Gaul`s Eleven Cuvée Scheurebe & Müller Thurgau, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 28,00
2022 Geheimrat „J“ Riesling, trocken Weingüter Wegeler, Rheingau	0,75 l	€ 33,00
2021 „Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 30,50

### Österreich

2020 „Zistl“ Grüner Veltliner, trocken Karl Alphart, Thermenregion Österreich	0,75 l	€ 37,00
---	--------	---------

### Frankreich

2017 Pouilly Fuissé AOC Chardonnay, trocken Bouchard Père et Fils, Burgund Frankreich	0,75 l	€ 77,00
2018 Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 59,00
2019 Cuvée Les Caillottes Sancerre Sauvignon Blanc, trocken Jean-Max Roger, Loire Frankreich	0,75 l	€ 48,00
2018 Vieilles Vignes Sancerre Blanc Sauvignon Blanc, trocken Jean-Max Roger, Loire Frankreich	0,75 l	€ 68,00



## Flaschen Roséwein

### Deutschland

2021 Hauswein Rosé Cuvée, trocken	0,75 l	€ 23,50
--------------------------------------	--------	---------

## Flaschen Rotweine

### Deutschland

2019 Hauswein Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 23,50
----------------------------------	--------	---------

2020 „Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
---	--------	---------

2020 „Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 30,00
---	--------	---------

2018 Herr Gaul Rot Cuvée Spätburgunder & Merlot, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
---	-------	---------

2018/19 Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
---	-------	---------

2017 Matthias Gaul Pinot Noir Pinot Noir, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
--	-------	---------

2019 Haberschlechter Dachsberg Trollinger, halbtrocken Weinkeller Brackenheim. Württemberg	0,75 l	€ 26,50
--	--------	---------

2019 „Us de la Meng“ Cuvée aus Spät- & Frühburgunder, Dornfelder, trocken Meyer-Näkel, Ahr	0,75 l	€ 42,00
--	--------	---------

2018 Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 38,00
---	--------	---------



## Flaschen Rotweine

### Italien

2017 Barolo DOCG Nebbiolo, trocken Giacosa Fratelli, Piemont Italien	0,75 l	€ 79,00
2017 Vino Nobile di Montepulciano DOCG Cuvée Prugnolo Gentile, Canaiolo, Colorino & Mammolo, trocken ICario, Roskana Italien	0,75 l	€ 60,00
2019 Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 30,00
2020 C'D'C Rosso Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,75 l	€ 26,00
2020 Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 36,00

### Frankreich

2018 Grand Vin de Bordeaux Cuvée aus Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken Château Franc Couplet, Bordeaux	0,75 l	€ 36,00
2017 Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken Château Simian, Rhône Frankreich	0,75 l	€ 89,00

### Spanien

2018 Tinto Pesquera Crianza DOC Tempranillo, trocken Bodegas Tinto Pesquera, Ribera Del Duero, Spanien	0,75 l	€ 68,00
--	--------	---------



## Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,20

## Milchalternativen

Sojamilch	Aufpreis	€ 0,50
Mandelmilch	Aufpreis	€ 0,50
Hafermilch	Aufpreis	€ 0,50
Laktosefreie Milch	Aufpreis	€ 0,50

## Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,00
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	

*Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.*



## **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: SO<sub>2</sub>/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch