



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 / mariniertes 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

Chorizocreme / 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	€ 7,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 7,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 3,50

Vermouth, Martini

Bianco, Extra Dry, Rosso, Floreale (alk. Free)	5 cl	€ 4,00
---	------	--------

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		



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



Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 8,50
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 7,50
Schwane Fünf Freunde, Franken Bacchus, trocken	€ 9,00
Weinschorle	€ 5,50

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	€ 8,50
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 26,50
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 Hausweißein Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 26,00
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	€ 31,00
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	€ 26,00
--------------------------------------	--------	---------

Flaschen Rotweine

Deutschland

2019 Hausrotwein Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 26,00
2020 „Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 31,00
2020 „Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 31,00
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	€ 31,50
2020 C'D'C Rosso Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,75 l	€ 31,00
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: SO₂/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch