



## 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



## „Vorne weg und Gedöne“

### **Bunter Gartensalat**

mit Hausdressing, Karottenstreifen, Kirschtomaten  
und Kernen

A1/A3/E/F/G/I

8,50

Wählen Sie Ihr Lieblings-Topping zum Salat

Putenbruststreifen	+ 4,50
Ziegenkäse	+ 3,50

### **Gebeizte Fjord Forelle**

mit Meerrettich-Buttermilch Vinaigrette, Dill  
und Kürbis-Frühlingslauchsalat

D/E/F/H/J/S/N

14

*Unsere Weinempfehlung zur Fjord Forelle*

### **2020 Hochheimer Hölle**

*Riesling Spätlese VDP Große Lage, trocken  
Weingut Künstler, Rheingau*

*Glas 0,2 l 10,50*

*Flasche 0,75 l 38*

### **Tomate & Mozzarella**

Alte Tomatensorten aus der Eifel, Büffelmozzarella,  
Basilikum und gereiftem Balsamico

A1/E/F/G

12



## **Aus dem Suppentopf**

### **Kürbissuppe**

mit gerösteten Kernen  
und steirischem Kürbiskernöl

Vegan

A1/E

8

### **Blümel´s Linsensuppe**

mit Thüringer Majoran  
und geräuchertem Wiener Würstchen von Metzger Klare

E/H

9,50

## **„Pferdestall Klassiker“**

### **Steinpilzravioli**

mit jungem Blatt-Spinat, Ziegenkäse  
und Haselnuss

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

22

*Unsere Weinempfehlung zu den Steinpilzravioli*

### **2020 Terra Noir Blauer Portugieser Rosé**

*Portugieser, feinherb  
Brogsitter, Rheinhessen*

*Glas 0,2 l 9,00*

*Flasche 0,75 l 31*

### **„Gemüsecurry“**

mit Jasmin Reis, Wasabi Erdnüssen,  
Limetten-Joghurtcreme und Koriander

vegetarisch

A1/F/D/E/H/J

20



### **Filet vom Wolfsbarsch**

in Bouillabaisse-Gemüsesud, Safran aromatisiert,  
Aioli und Crostini

A1/B/C/F/N/I/N/G/M

24

### **Kabeljau unter Knuspercrumble**

an Weißweinschaum, Rahmwirsing  
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

22

### **Gegrilltes Rumpsteak von Metzger Klare**

an Portweinjus, Bohnen Ragout  
und gebackener Spiral- Kartoffel

E/F/H

29

### **Ragout und Rücken vom Gräflichen Wild**

an Kürbispüree und Spinat- Brezelknödeln

A1/C/F/G6

32

*Unsere Weinempfehlung zum Gräflichen Wild*

#### **2018 Incognito**

*Cuvée aus Dornfelder, Merlot, Cabernet Dorsa und Regent, trocken  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz*

*Glas 0,2 l 10*

*Flasche 0,75 l 36,50*



### **„Pferdestall Pfanne“**

Medaillons von Rind, Schwein und Pute  
mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Pfannengemüse

A1/C/F/H/I

23

### **Westfälischer Grünkohl**

mit Kohlwurst, Spießbraten und Schweinebauch  
dazu Kartoffelecken

A1/A3/F/H/I

21

*Unsere Bierempfehlung zum „Grünkohl“*

### ***Rheder Pils vom Fass***

*Schlossbrauerei Rheder*

*Glas 0,3 | 3,10*

*Glas 0,5 | 5,20*

## **FÜR DIE KLEINEN**

### **„Pony Teller“**

Putenmedaillons mit Pfannengemüse  
und Spätzle

A1/C/F/H/I

14

oder

### **Filet vom Kabeljau**

mit Rahmwirsing  
und Kartoffelpüree

A1/F/H/I/N

12



## **DANACH**

### **Geflämmte „Creme Catalana“** mit Ananasragout und Nusseis

*C/F/G*

11,50

### **Zitronen- Schmandtarte** mit Vollmilch- Schokoladenmousse und Zitronensorbet

*A1/C/F/G/G1*

12

### **Bio-Desenberger Käse** 9 Monate gereift & abgeflämmt, Apfelchutney und Zwiebelmarmelade

*A1/F/K*

14

### **Hausgemachte Sorbets des Tages** pro Kugel

3,50

Pro Umbestellung berechnen wir 2,50 €



## 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	€ 6,00

<b>Vermouth</b> , Martini	5 cl	€ 4,00
Bianco, Extra Dry, Rosso, Floreale (alk. Free)		

<b>Sherry</b> , Sandemann	5 cl	€ 5,00
Fino, trocken Medium Dry		

## Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“	0,10 l	€ 5,50
weiß oder rosé	0,75 l	€ 34,00

Prosecco	0,10 l	€ 6,50
Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,75 l	€ 38,00

Sekt	0,10 l	€ 5,50
Alkoholfreier Sekt Cantor Henkel & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden	0,75 l	€ 34,00

Grand C	0,75 l	€ 59,00
Crémant D`Alsace AOC Pinot Gris extra Sec		

Louis Roederer Champagner, Reims	0,10 l	€ 12,50
brut Premier	0,75 l	€ 85,00

Louis Roederer Champagner	0,75 l	€ 119,00
brut Premier Rosé		



### **Bad Driburger Naturparkquellen**

Bad Driburger Mineralwasser	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

Rheder Pils	0,30 l	€ 3,10
	0,50 l	€ 5,20

### **Biere aus der Flasche**

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
-------------------------------	--------	--------

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
---	--------	--------



<b>Obstbrände, Scheibel</b>	2 cl	€ 4,50
Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Pflaume, Williams Birne, Marille, Moor-Birne, Kamin-Kirsche, Obstler,		
<b>Liköre, Scheibel</b>	2 cl	€ 4,50
Weinbergpfirsich, Waldheidelbeere		
<b>Feinbrennerei Sasse</b>		
Atlantik Finish	2 cl	€ 5,60
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,00
Cigar Special	2 cl	€ 4,50
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,00
<b>Grappa</b>		
Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 4,50
Grappa di Barolo-Nebbiolo Riserva	2 cl	€ 6,50
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 9,50
<b>Cognac</b>		
Rémy Martin	2 cl	€ 7,00
Nature Cask Finish VSOP		
<b>Kräuter &amp; Co.</b>		
Averna	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Underberg	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 4,50



## 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
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken	€ 9,00
Weinschorle	€ 7,00

## Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 7,00
Weingut Bibinger Spätburgunder Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken	€ 9,00

## Offene Rotweine 0,2 l

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 Haberschlechter 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
2021 Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 30,50
2020 Cuvee blanc Riesling, Sauvignon Blanc, scheurebe Weingut Dr. Bürkling Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 26,50



## Flaschen Weißweine

### Österreich

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

### Frankreich

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
--	--------	---------

## Flaschen Roséweine

### Deutschland

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

2020 Spätburgunder Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 29,50
--	--------	---------

### Österreich

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



## 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 Haberschlachter 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
2019 Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 32,50



## 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
2020 Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana	0,75 l	€ 44,00

### 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
2016 López de Haro Cuvé aus Graciano und Tempranillo, trocken Rioja, DOC, Reserva Weingut Hacienda López de Haro, Rioja	0,75 l	€ 44,00



## 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