



Genießen und Aufatmen

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

Frühstück

07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-11:30 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

12:00-16:30 Uhr

Dinner

18:00-22:00 Uhr

Bitte beachten Sie die Schließung des Restaurants
von 16:30-18:00 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.

Suppen

Ochsenschwanzsuppe

mit Fleischklößchen
und Preiselbeere-Flädle

A/C/F/H/I

11,50 €

Sellerie-Birnensuppe

mit Blutwurstravioli

A/C/F/H

10 €

Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust und Keule

an rauchigen Beluga Linsen; Aprikosenkonfit
und Herbsttrompeten

A/C/E/H

14,50 €

Tataki vom Lachsfilet

an Wakame-Algen, Avocado-Creme
und Paprika-Mango Vinaigrette

E/H/J/N

15,50 €

Salate

Feldsalat an Sesamdressing

mit Rote Beete Cous Cous, Kürbis
und eingelegter Schwarzwurzel

A/C/E/F/H/I

13,50 €

Baby-Leaf Salat

mit Kirschtomaten, Kernen und Kräuterdressing

vegan *G/H/I/J*

10,50 €

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

karamellierter Ziegenkäse (F)	+ 4,50 €
Hähnchenbruststreifen	+ 5,50 €
gebratene Garnelen (N)	+ 7,00 €

Hauptgerichte

Gebratenes Rumpsteak (200 g)

an Pfefferrahmsauce, Bratkartoffelbällchen
und Zwiebelcreme

A/C/F/H/I

27 €

Schnitzel vom Kalbsfilet

an Preiselbeer-Jus, Semmelknödel
und gebratenen Buchenpilzen

A/C/F/H

28,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

an Steinpilzrahmsauce, glasiertem Frühlingslauch
und Kartoffelrösti

A/C/F/H

25,50 €

Rosa gebratener Rehrücken

an Blaubeerjus, Kartoffel-Selleriecreme, Blätter vom Rosenkohl
und Portweinkirschen

A/F/H

29,50 €

Tagliatelle

an Trüffelrahmsauce, Frühlingslauch
und Gartenerbsen

vegetarisch *A/C/F/H*

19,50€

wahlweise mit Lachswürfeln

N

+ 7 €

Vegane Wirsingroulade

gefüllt mit braunen Linsen, Tofu und Kürbis,
dazu Vegane Jus und Kartoffelstroh

vegan *A/E/H/I*

21 €



Süßes aus der „Gräflichen Pâtisserie“

Schokoladenvariation von Valrhona

Mousse / Macaron / Ganache / Sorbet / Hippe
A/C/D/F/G

12,50 €

Eis von der Crème Brûlée

mit Portweifeigen und kandierten Haselnüssen
A/C/F/G

11 €

„Café Gourmand“

eine Tasse Espresso, Crème Brûlée, Praline
und Macaron
A/C/F

9,50 €

Sorbet

(Mango, Grüner Apfel, Cassis, dunkle Schokolade)

1,80 € pro Kugel

Milcheis ^(F)

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss)

1,60 € pro Kugel

Schlagsahne extra ^(F)

0,90 €

Aperitif

Sekt „Gräflicher Park“ brut oder rosé	0,1 l	€ 5,50
Prosecco Spumante Martini & Rossi	0,1 l	€ 6,50
Maison Ackermann Crémant de Loire brut	0,1 l	€ 7,50
La Cuvée Champagner Brut, AOC, Laurent-Perrier NCRD	0,1 l	€ 13,50
Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 8,00
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 6,00

Bad Driburger Mineralwasser

medium, naturell

	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

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

	0,25 l	€ 2,90
--	--------	--------

Saftschorle

Kirsche, Traube, schwarze Johannesbeere,
Orangensaft, Maracuja

	0,2 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,50

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger

	0,2 l	€ 3,50
--	-------	--------

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,40
König Pilsener Radler	0,25 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,40
TH. König Zwickl Kellerbier	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 5,20

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90

Offene Weißweine

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,00
Brogsitter „Trittenheimer Apotheke“ Riesling Spätlese, trocken, Mosel	0,2 l	€ 7,50
Brogsitter „Ockfener Scharzberg“ Riesling Hochgewächs, trocken, Saar	0,2 l	€ 7,50
Dr. Koehler „Mosaik“ Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,50
Dr. Koehler „Mosaik“ Sauvignon Blanc, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,50
Hutter „Federspiel“ Grüner Veltliner Ried alte Point, trocken, Österreich	0,2 l	€ 8,50
Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne Blanc Cuvée, trocken Côtes de Gascogne	0,2 l	€ 9,00
Cantina di Castelnuovo del Garda Pinot grigio 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 7,50
Weinschorle	0,2 l	€ 6,00

Offene Roséweine

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	0,2l	€ 7,00
--	------	--------

Offene Rotweine

Hauswein Cuvée, freinherb	0,2 l	€ 7,00
Brogstter „Terra Noir“ Spätburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 9,00
Thomas Hensel „Aufwind“ Cuvée Cabernet & St. Laurent, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,50
Bodegas Valdemar Crianza Tempranillo, trocken, Rioja	0,2 l	€ 8,50
Les Vignerons Le Cirque Rouge Cuvée Carignan, Grenache & Syrah, trocken, Côtes Catalanes	0,2 l	€ 7,50
Château Les Belles Bordeaux Rouge Elevé en fûts de Chêne, trocken, Bordeaux	0,2 l	€ 9,50
Cantina di Castelnuovo del Garda Merlot 1958 Wine Experience, trocken, Venetien	0,2 l	€ 7,50
Cantine Due Palme SanGaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	€ 9,00
Barine Ricasoli Chianti Classico Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, trocken, Toskana	0,2 l	€ 8,50

Heißgetränke

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

Schokolade

Heiße Schokolade	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€ 4,80

Milchalternativen:

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

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,00
Kännchen Tee (mit * markierte Sorte)	€ 5,60

Assam*, Chamomile*, Darjeeling*, Lung Ching, Lemon Mint,
Red Fruit Flash*, Persischer Apfel, Rooibos Toffee

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



Allergene

- A: enthält glutenhaltige Getreide
- B: Krebstiere
- C: enthält Ei
- D: enthält Erdnüsse
- E: enthält Soja
- F: enthält Milch (Laktose)
- G: enthält Schalenfrüchte
- H: enthält Sellerie
- I: enthält Senf
- J: enthält Sesam
- K: SO₂/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch