



Lieber Gast,

gerne servieren wir Ihnen Speisen und Getränke
in unserem „Caspar´s Restaurant“ in der Zeit von:

Frühstück

07:00-11:00 Uhr

Langschläferfrühstück am Sonntag

07:00-12:00 Uhr

Lunch, Kaffee und Kuchen

12:00-16:30 Uhr

Dinner

18:00-22:00 Uhr

(Tischreservierung: 18:00-19:30 & 20:00-21:30)

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.

Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Frische Pfifferlinge

Natur gebratene Pfifferlinge
mit Kartoffelrösti und Crème fraîche
A/C/F

€ 17,50

Pfifferlinge in Rahmsauce
mit Kartoffelrösti und Crème fraîche
A/C/F

€ 18,50

Wahlweise mit:

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste A/C/F	+ € 12
Gebratenem Lachsfilet	+ € 11
Rumpsteak	+ € 13



Suppe

Rote Gurkensuppe

mit Dinkel Croûtons

A/F/I

€ 8,50

Vorspeisen

Büffelmozzarella

mit Urtomaten, altem Balsamico, Basilikum
und Grissini

A/F/K

€ 13,50

Pernodgarnelen

mit Frühlingslauch, getrockneter Tomate,
Sauce Rouille und Baguette

A/B/C/E/H/I/K/M/N

€ 14,50

Salate

Romanasalat mit Caesar-Dressing

Kirschtomaten, Parmesan und Knoblauchbrot

A/C/F/G/H/I

€ 10,50

Baby-Leaf Salat vegan

mit Kirschtomaten, Kernen und Hausdressing

G/H/I/J

€ 9,50

Wählen Sie Ihr Lieblingstopping zum Salat

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



Hauptgerichte

Kartoffel-Bergkäseravioli *vegetarisch*

mit Pfifferlingen und Kräuterschaum

A/C/F

€ 16

Gebratenes Rumpsteak (200 g)

mit ganzen Champignonköpfen, Natur Pommes frites
und Pfefferrahmsauce

H/F/I/K

€ 24,50

Zanderfilet an Beurre Blanc

Parmesanravioli und wildem Brokkoli

A/C/F/H/N

€ 19,50

Pernodgarnelen

mit Frühlingslauch, getrockneter Tomate,
Sauce Rouille und Baguette

A/B/C/E/I/M

€ 22



Gefüllter Fenchel *vegan*

mit Pastinake und Kokos

dazu Süßkartoffelpüree und gerösteter Buchweizen

H/I

€ 15,50

Nicht fündig geworden?

Gerne können Sie für € 35,00

an unserem Halbpensions-Menü teilnehmen (3-Gang Menü)

Dessert

Trilogie von der Erdbeere

mit Waldmeister

A/C/F/G

€ 9

Grüner Apfel

mit Joghurt-Limetten Törtchen und Crumble

A/C/F/G

€ 8

Käseteller

A/C/F/I

€ 9,50

Sorbet

(Mango, Grüner Apfel, Erdbeere, Heidelbeere)

€ 3,50



Aperitif

Gräflicher Hugo	0,2 l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 7,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 3,50

Bad Driburger Naturparkquellen

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

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, 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
König Pilsener Radler	0,25 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 4,40
Köstritzer	0,30 l	€ 3,30

Biere aus der Flasche

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



Caspar's
RESTAURANT

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,1 l	€ 5,50
Prosecco Spumante Martini & Rossi	0,1 l	€ 6,50
Champagner Louis Roederer, brut	0,1 l	€ 12,50

Offene Weißweine

Hauswein Grauburgunder, trocken	0,2 l	€ 7,00
Gut Hermann „Just“ Riesling, trocken, Nahe	0,2 l	€ 8,50
Joachim Heger „Sonett“ Grauburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“ Chardonnay & Weißburgunder, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 8,50
Jochen Dreissigacker Weißburgunder, trocken, Rheinhessen	0,2 l	€ 7,50
Weingüter Wegeler Riesling, feinherb, Mosel	0,2 l	€ 9,50
Weinschorle	0,2 l	€ 5,50

Offene Roséweine

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

Offene Rotweine

Hauswein Cuvée, feinherb	0,2 l	€ 7,00
Joachim Heger „Sonett“ Spätburgunder, trocken, Baden	0,2 l	€ 8,50
Thomas Hensel „Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken, Pfalz	0,2 l	€ 9,50
Cantine Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken, Apulien	0,2 l	€ 9,00
Cristo di Campobello Rosso " Nero d`Avola" Cuvée aus Bero d`Avola, Syrah & Merlot, trocken, Sizilien	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

Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,80
---	--------

Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 6,80
---	--------

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, Rooibosch 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