



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

Unsere Öffnungszeiten vom Restaurant „Pferdestall“:

Mittwoch bis Samstag: 17:30 bis 23:00 Uhr (Küchenzeiten 18:00 -21:30 Uhr)

Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr (Küchenzeiten 12:00 – 13:30 Uhr)

Unsere Öffnungszeiten vom Café im Park:

Mittwoch bis Samstag: 14:00 – 17:00 Uhr

Sonntag: 11:00 – 17:00 Uhr

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



„Vorneweg und Gedöns“

Tranchen vom Rind & Schinken

mit Petersilienwurzel, Wassermelone, Feta
und Kapuzinerkresse

A/C/E/G/H

17,00 €

Im Ofen gegarte Rote Bete

mit geröstetem Haferschaum, eingelegtem Chicorée
und Himbeeren

E

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Pilz-Consommé

Büffel-Parmesan-Ravioli, Eierstich
und Frühlingslauch

A1/C/F/E/H

10,00 €

Gewürz-Kürbissuppe

aromatisiert mit Curry, Kokosmilch
und Kimchi Dim Sum

A1/E/I/J

9,50 €



„Pferdestall Klassiker“

Brust vom Kikok Hähnchen unter Pestokruste

mit Büffel-Parmesan Ravioli, Steinpilzrahm,
jungem Blattspinat, Piemonteser Haselnuss
und Ziegenkäse

A1/C/F/G/H/I

28,00 €

Büffel-Parmesan Ravioli *vegetarisch*

Steinpilzrahm, jungem Blattspinat, Piemonteser Haselnuss
und Ziegenkäse

24,00 €

Kabeljau unter Knuspercrumble

an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

29,00 €

Gegrilltes Rumpsteak

mit Aioli, geröstetem Chili-Öl,
Caesar-Salat und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

Leicht geräucherte Brust von der Ente & Rilette aus der Keule

mit Erdnusssauce, Kürbiscreme,
geröstetem Kürbis und Lauch

D/E/J

30,00 €



Geschmorte Keule & Ragout vom gräflichen Wild
mit Café-de-Paris-Sauce, Selleriepüree
und gebratenem Rosenkohl

E/F/G/H

32,00 €

„Pferdestall Pfanne“

Medaillons von Rind, Schwein und Pute,
Pilzrahmsauce, Röstkartoffeln und Pfannengemüse

C/F/H/I

27,00 €

Für die Kleinen

„Pony-Teller“

Putenmedaillons mit Pfannengemüse
und Röstkartoffeln

C/F/H/I

15,00 €

oder

Filet vom Kabeljau

mit Rahmwirsing
und Kartoffelpüree

A1/F/H/I

14,00 €



*Hier ist
ein Stück Glück*

Gewürz-Crème Brûlée

mit Zitrus aromatisiert, Schokokuchen
und Mousse

A1/C/F/G/H

11,00 €

Apfel-Tartelette

mit Bratapfelsorbet, Rübensirup, Apfelragout
und Walnusskaramell

A1/C/F/G/H

12,00 €

Hausgemachte Sorbets des Tages

pro Kugel

3,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 2,50 €



Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 9,50
-----------------	--------	--------

Aperol Spritz	0,20 l	€ 9,50
---------------	--------	--------

Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 9,50
-------------------	--------	--------

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

Sherry , Sandemann	5 cl	€ 6,00
Fino, trocken		
Medium Dry		

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“	0,10 l	€ 6,90
weiß oder rosé	0,75 l	€ 38,00

Perlisé Rosé alkoholfrei	0,1l	€ 5,50
Rotfleischiger Apfelsecco	0,75l	€ 34,00

La Cuvée Champagner	0,10 l	€ 15,50
Brut, AOC, Laurent-Perrier	0,75 l	€ 104,00



Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, Zitronen-, Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv	0,25 l	€ 3,10
---	--------	--------

Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen

Rote Früchte, Stachelbeere, Schöne Helene, Sanddorn, Rhabarber & Holunderblüte	0,33 l	€ 3,80
--	--------	--------

Creydt Fruchtsaft

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
--	-------	--------

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger	0,2 l	€ 3,60
--	-------	--------

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50

Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
-------------------------------	--------	--------

Benediktiner Weißbier naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,50 l	€ 5,30
---	--------	--------



Obst- & Likörbrände von Etter

William	2cl	€ 6,00
Zuger Kirsch	2cl	€ 6,00
Quitte	2cl	€ 6,00
Kleines Pflümli	2cl	€ 6,00
Fruchtbaum	2cl	€ 6,00
Vieille Poire Williams	2cl	€ 7,00
Vieille Prune	2cl	€ 7,00
Mirabelle	2cl	€ 7,50
Gravensteiner Apfel	2cl	€ 6,00
Haselnüssli Geist	2cl	€ 6,00

Liköre, Scheibel	2 cl	€ 5,20
Waldheidelbeere		

Baileys	2 cl	€ 3,50
Frangelico	2 cl	€ 3,50
Sambuca	2 cl	€ 3,50

Feinbrennerei Sasse

Atlantik Finish	2 cl	€ 6,40
Münsterländer Lagerkorn	2 cl	€ 4,60
Cigar Special	2 cl	€ 5,20
Kakao mit Nuss	2 cl	€ 4,60

Grappa

Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Albarone Riserva	2 cl	€ 10,90

Cognac

Rémy Martin	2 cl	€ 8,00
Nature Cask Finish VSOP		

Kräuter & Co.

Averna	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 3,50
Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazzotti	2 cl	€ 3,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,50
Linie-Aquavit	2 cl	€ 5,20
Ouzo	2 cl	€ 3,50



Offene Weißweine 0,2 l

Hauswein Grauburgunder, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Grauburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz Chardonnay & Weißburgunder, trocken	€ 10,50
Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs , Mosel Riesling, trocken	€ 9,90
MANZ Kalkstein, Rheinhessen Sauvignon Blanc, trocken	€ 8,60
Weingut zur Schwane „Fünf Freunde“, Franken Bacchus, feinherb	€ 9,90
Weingut Bibinger Weisenheimer Goldberg, Pfalz Chardonnay, trocken	€ 9,90
Weinschorle	€ 7,50

Offene Roséweine 0,2 l

Hauswein Rosé Cuvée, Q.b.A., feinherb	€ 8,00
Weingut Bibinger Cabernet Rosé, Pfalz Deutscher Qualitätswein, trocken	€ 9,90

Offene Rotweine 0,2 l

Hauswein Rot Cuvée, trocken	€ 8,00
Joachim Heger „Sonett“, Baden Spätburgunder, trocken	€ 9,80
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	€ 10,50
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg Trollinger, halbtrocken	€ 8,60
Cantine Due Palme, Apulien Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	€ 10,50



Flaschen Weißweine

Deutschland

Hauswein Weiß Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Grauburgunder, trocken Dr. Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ Cuvée Chardonnay & Weißburgunder, trocken Weingut Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Riesling „Hochgewächs“ Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel	0,75 l	€ 33,50
Sauvignon Blanc Kalkstein, trocken Weingut Manz, Rheinhessen	0,75 l	€ 29,00
„Fünf Freunde“ Bacchus, feinherb Weingut zur Schwane, Franken	0,75 l	€ 33,50
Weisenheimer Goldberg Chardonnay, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
Trio Cuvée Weißburgunder, Silvaner & Muscaris, trocken Weingut Sander, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,50



Flaschen Weißweine

Österreich

„Zeisen“ Grüner Veltliner DAC, trocken Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel Österreich	0,75 l	€ 39,50
---	--------	---------

Frankreich

Chablis A.O.C. Chardonnay, trocken Jean Durup & Fils, Chablis Frankreich	0,75 l	€ 65,00
--	--------	---------

Terre de Tramontane Arrivant Blanc AOP - BIO Picpoul, Marsanne, Roussanne, trocken Languedoc- Roussillon	0,75 l	€ 48,00
--	--------	---------

Embruns de Viognier Vin Pays d'Oc - Bio Viognier, trocken Vignobles Michael Gassier, Caissargues, Rhône	0,75 l	€ 43,00
---	--------	---------

Italien

Terre Siciliane Insolia IGT Insolia, trocken Cusumano, Sizilien	0,75 l	€ 29,00
---	--------	---------

Pinot Grigio delle Venezie DOC Pinot Grigio, trocken Sessantacampi, Venetien	0,75 l	€ 31,00
--	--------	---------

Flaschen Roséweine

Deutschland

Hauswein Rosé Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
----------------------------------	--------	---------

Cabernet Rosé Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
--	--------	---------



Flaschen Rotweine

Deutschland

Hauswein Cuvée, trocken	0,75 l	€ 27,00
„Sonett“ Spätburgunder, trocken Joachim Heger, Baden	0,75 l	€ 33,00
„Aufwind“ St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken Thomas Hensel, Pfalz	0,75 l	€ 35,00
Matthias Gaul Dornfelder Dornfelder, trocken Weingut Matthias Gaul, Pfalz	0,7 l	€ 35,00
Brogsitter Terra Noir Spätburgunder, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	€ 33,50
Haberschlachter Dachsberg Trollinger, halbtrocken Weinkeller Brackenheim. Württemberg	0,75 l	€ 29,00
Villa Bürklin Cuvée Dornfelder, Sangiovese & Spätburgunder Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75 l	€ 42,00
Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“ im Barrique gereift, trocken Weingut Bibinger, Pfalz	0,75 l	€ 36,00



Flaschen Rotweine

Italien

Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 35,00
Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 39,50
Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana	0,75 l	€ 48,50

Frankreich

Château des Bardes Saint Émilion Grand Cru, AOP trocken, Chateau des Bardes, Bordeaux	0,75 l	€ 65,00
Châteauneuf du Pape – Le Traversier Rouge AOC Cuvée aus Grenache, Syrah & Mourvèdre, trocken Château Simian, Rhône Frankreich	0,75 l	€ 98,00

Spanien

López de Haro Cuvé aus Graciano und Tempranillo, trocken Rioja, DOC, Reserva Weingut Hacienda López de Haro, Rioja	0,75 l	€ 48,50
---	--------	---------



Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,10
Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,80

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,50
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Red Fruit Flash, Persischer Apfel, Rooibosch Toffee	

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



Allergene

- | | |
|---|---|
| A Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | H Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | I Senf und Senferzeugnisse |
| C Eier und Eierzeugnisse | J Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse |
| D Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | K Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben |
| E Soja und Sojaerzeugnisse | L Lupine sowie Erzeugnisse daraus |
| F Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | M Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus |
| G Schalenfrüchte, d.h.: Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.)), Paranuss (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | N Fisch und Fischerzeugnisse |

Zusatzstoffe

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 2 mit Farbstoff | 9 geschwefelt |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 11 koffeinhaltig |
| 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 12 mit Geschmacksverstärker |
| 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle | 13 geschwärzt |
| 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 14 gewachst |
| 15 gentechnisch verändert | |