

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 Rüthers
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

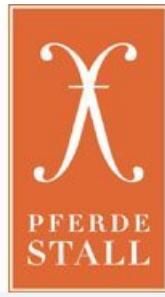
10,00 €

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

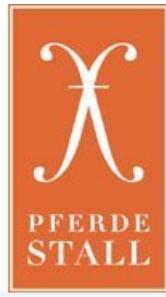
34,00 €

Leicht geräucherte Brust von der Ente & Rillette 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

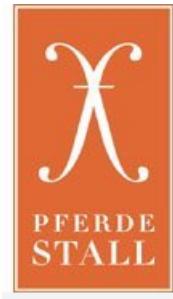
15,00 €

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

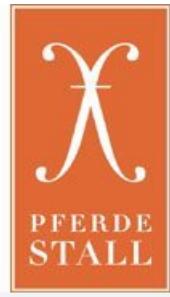
A1/C/F/G/H

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

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

Schaumwein

Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,10 l	€ 6,90
	0,75 l	€ 38,00
Perlisé Rosé alkoholfrei Rotfleischiger Apfelsecco	0,1l	€ 5,50
	0,75l	€ 34,00
La Cuvée Champagner Brut, AOC, Laurent-Perrier	0,10 l	€ 15,50
	0,75 l	€ 104,00



Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger Minerallwasser medium, naturell	0,25 l	€ 2,90
	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 Früche, 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

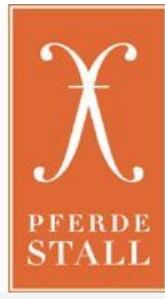
Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 5,30

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

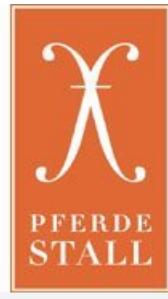
Nonino Merlot & Chardonnay	2 cl	€ 5,20
Grappa Albarone Riserva	2 cl	€ 10,90

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

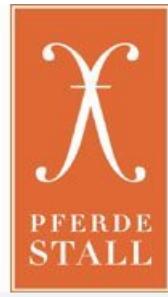
Hauswein	€ 8,00
Grauburgunder, trocken	
Joachim Heger „Sonett“, Baden	€ 9,80
Grauburgunder, trocken	
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz	€ 10,50
Chardonnay & Weißburgunder, trocken	
Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs , Mosel	€ 9,90
Riesling, trocken	
MANZ Kalkstein, Rheinhessen	€ 8,60
Sauvignon Blanc, trocken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

Offene Roséweine 0,2 l

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

Offene Rotweine 0,2 l

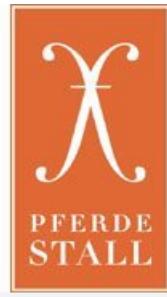
Hauswein Rot	€ 8,00
Cuvée, trocken	
Joachim Heger „Sonett“, Baden	€ 9,80
Spätburgunder, trocken	
Thomas Hensel „Aufwind“, Pfalz	€ 10,50
St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	
Brackenheim Haberschlachter Dachsberg, Württemberg	€ 8,60
Trollinger, halbtrocken	
Cantine Due Palme, Apulien	€ 10,50
Sangaetano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



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

Frankreich

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

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

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

Italien

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

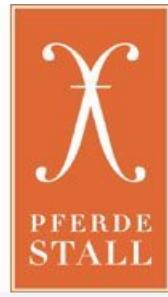
Pinot Grigio delle Venezie DOC 0,75 l € 31,00
Pinot Grigio, trocken
Sessantacampi, Venetien

Flaschen Roséweine

Deutschland

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

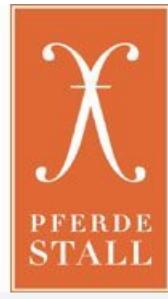
Cabernet Rosé 0,75 l € 33,50
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Bibinger, Pfalz



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, Würtemberg	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

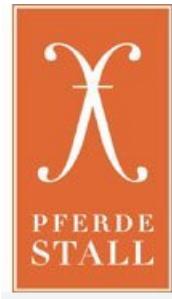
Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken Cantine Due Palme, Apulien Italien	0,75 l	€ 35,00
Cavalchina Bardolino Rosso DOC Luciano Piona, trocken Weingut Azienda Agricola Cavalchina Venetien	0,75 l	€ 39,50
Castello Toscana Chianti Sangiovese, DOCG, trocken Weingut Castello Toscano, Toskana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