

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

DAVOR

Tatar vom Limousin Rind

gebeizte & geflammte Makrele / Kohlrabi / Blauglöckchen

A1/A3/C/E/F/I

€ 14

Tomaten Tarte

mit Roscoff-Zwiebeln / Kräuter Focaccia / Pecorino Pfefferreis

Vegetarisch / Vegan

A1/E/F/J

€ 13

Westfälische Pottlucke

geräucherter Hüttenkäse / Rübensirup /
Kopfsalat / Rheder Schwarzbiercrumble

vegetarisch

A1/C/E/F/H/I

€ 11

DAZWISCHEN

Gegrilltes Medaillon vom Seeteufel

Erbsenragout / Wasabi / Gewürzsud vom Limousin Rind

A1/D/E/H/N

€ 16

Spieß von Bauer Peine´s Landhuhn

Erdnusssauce / Mango Gurkensalat

A1/D/E/H/J

€ 12

Bergkäse-Bärlauchsuppe

gebackene Käsepraline / Jalapen

vegetarisch

A1 /C/E/F/N

€ 6

mit Gebeizter Fjord Forelle

N

€ 8

HAUPTSACHE

Büffel-Parmesanravioli

gebratene Pfifferlinge / Bärlauch-Schaum

vegetarisch

A1/C/F/G1/I

€ 20

Filet vom Ijsselmeer Zander

Lauchcreme / Blutwurst Kartoffelraviolo / Apfelragout / geröstete Zwiebel

F/E/H/N

€ 25

Kabeljau „Finkenwerder Style“

Beurre blanc /Wirsing / Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

€ 24

Geschmortes & gegrilltes Lamm

Kohlrabi – Kartoffelragout / Kartoffelstroh / Basilikum-Kruste

A1/F/G2/H

€ 26

Gegrilltes Flanksteak von Metzger Klare

Portweinjus / Pfifferlings- Lauchgemüse /

Parmesan-Kartoffelschnitte

A1/E/F/H

€ 27

Spitzpaprika

mit Nüssen gefüllte Paprika / Feta- Joghurt Creme /

rauchige Balsamico Linsen / gebackener Falafel

Vegetarisch / Vegan

A1/D/E/F/G/H/J

€ 22

Geräucherte Entenbrust

Brust & Praline / Selleriepüree / Kirschen / Pfifferlinge

A1/E/G2/H/J

€ 24

DANACH

Tarte Tatin von der gegrillten Ananas

Kokos Eis & Schaum / Macadamia / Batida de Côco
A1/C/F/G7

€ 9

Himbeere „Cheesecake“

geeiste Azelia Haselnussschokolade / Himbeerrelish / Rauchmandel
A1/C/F/G/G1

€ 8,50

Hausgemachte Sorbets des Tages

pro Kugel

€ 3,50

FÜR DIE KLEINEN

Flanksteak

mit Bratensauce, Erbsen-Lauchgemüse
und Kartoffelpüree

A1/E/F/H

€ 14

oder

Filet vom Kabeljau

mit Kohlrabi-Kartoffelragout und knusprigem Kartoffelstroh

€ 12

Unsere regionalen Produkte erhalten wir von:

Metzger Klare, Borgentreich: Rind / Schwein / Wurstwaren

Heggehof, Asseln: Bison

Bauer Peine, Pömben: Alte Schweinerassen / Geflügel / Käse / Eier

Biohof Meiwes, Detmold: Gemüse

Ölmühle Solling, Boffzen: Essige / Öle

Biohof Jacobi, Borgentreich: Käse / Milch

Kusenhof, Etteln: Lamm / Geflügel / Gans / Ente

Aus Gräflicher Jagd, Herste: Damwild / Mufflon / Rotwild

Hof Grußmann, Paderborn: Spargel / Erdbeeren

Menü Terra

Tatar vom Limousin Rind

gebeizte & geflammte Makrele / Kohlrabi / Blauglökchen

Bergkäse- Bärlauchsuppe

Fjord Forelle / Gebackene Käsepraline / Jalapeno

Gegrilltes Medaillon vom Seeteufel

Erbsenragout / Wasabi / Gewürzsud vom Limousin Rind

Geräucherte Entenbrust

Rillette & Praline / Selleriepüree / Kirsche / Pfifferlinge

Zweierlei vom Lamm

mit Nüssen gefüllte Spitzpaprika / Feta- Joghurt Creme/
rauchige Balsamico Linsen / gebackener Falaffel

Tarte Tatin von der gegrillten Ananas

Kokos Eis & Schaum / Macadamia / Batida de Coco

4-Gänge Menü mit: Tatar/Seeteufel/Lamm/Tarte	€ 62
5-Gänge Menü mit: Tatar/Bärlauchsuppe/Seeteufel/Lamm/Tarte	€ 69
6-Gänge Menü	€ 89

Zzgl. Weinreise 0,1l je Gang

4-Gänge Menü	€ 20,50
5-Gänge Menü	€ 25,50
6-Gänge Menü	€ 30,50

*Das Menü kann bis 21 Uhr bestellt werden.
Ab einer Personenzahl von 5 nur noch Tischweise bestellbar.*

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 7,50
Aperol Spritz	0,20 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 7,50
Caspar Heinrich „LOUIS“	0,25 l	€ 3,50

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

Bad Driburger Naturparkquellen

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

Bad Driburger Softgetränke	0,25 l	€ 2,90
Apfelschorle, Zitronen-, Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv		

Thomas Henry Softgetränke	0,25 l	€ 3,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Spicy Ginger		

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

Biere aus der Flasche

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

Obstbrände, Scheibel Haselnuss, Himbeere, Kirsche, Pflaume, Williams Birne, Marille, Moor-Birne, Kamin-Kirsche, Obstler, Weinbergpfirsich, Waldheidelbeere	2 cl	€ 4,50
Nonino Grappa Merlot, Chardonnay	2 cl	€ 4,50
Bonfante Grappa Grappa di Barolo Riserva	2 cl	€ 6,50
Grappa Albarone Riserva 2007	2 cl	€ 9,50
Kräuter & Co. Averna, Fernet Branca, Underberg, Jägermeister, Ramazotti, Malteserkreuz Aquavit, Linie-Aquavit	2 cl	€ 3,00
Schaumwein		
Sekt „Gräflicher Park“ weiß oder rosé	0,10 l 0,75 l	€ 5,50 € 34,00
Prosecco Martini & Rossi S.p.A, Venetien Spumante DOC	0,10 l 0,75 l	€ 6,50 € 38,00
Sekt Alkoholfreier Sekt Cantor Henkel & Co. Sektkellerei KG, Wiesbaden	0,10 l 0,75 l	€ 5,50 € 34,00
Grand C Crémant D`Alsace AOC Pinot Gris extra Sec	0,75 l	€ 59,00
Louis Roederer Champagner, Reims brut Premier	0,10 l 0,75 l	€ 12,50 € 85,00
Louis Roederer Champagner brut Premier Rosé	0,75 l	€ 119,00

Offene Weißweine

Hauswein	0,20 l	€ 7,00
Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 26,00
Gut Hermannsberg „Just“	0,20 l	€ 8,50
Riesling, trocken	0,75 l	€ 31,00
Joachim Heger „Sonett“	0,20 l	€ 8,50
Grauburgunder, trocken	0,75 l	€ 31,00
Thomas Hensel „Aufwind“	0,20 l	€ 8,50
Chardonnay & Weißburgunder, trocken	0,75 l	€ 31,00
Weinschorle	0,20 l	€ 5,50

Offene Roséweine

Hauswein Rosé	0,20 l	€ 7,00
Cuvée, Q.b.A., feinherb	0,75 l	€ 26,00

Offene Rotweine

Hauswein	0,20 l	€ 7,00
Cuvée, feinherb	0,75 l	€ 27,00
Joachim Heger „Sonett“	0,20 l	€ 8,50
Spätburgunder, trocken	0,75 l	€ 33,00
Thomas Hensel „Aufwind“	0,20 l	€ 9,50
St. Laurent & Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	€ 33,00
Cantine Due Palme, Apulien	0,20 l	€ 9,00
Sangaetano Primitivo di Manduria, trocken	0,75 l	€ 31,50
Cristo di Campobello Rosso, Sizilien	0,20 l	€ 8,50
Cuvée aus Nero d'Avola, Syrah & Merlot, trocken	0,75 l	€ 31,00

Das Weingut Matthias Gaul / Asselheim – Pfalz

Felsige Kalkböden und das kühlere Klima im Norden der Weinpfalz schenken den Weinen von Matthias Gaul Mineralität und Finesse. Mit Herz, Hingabe und sorgfältiger Handarbeit verleiht er ihnen Stil und Charakter. 4 Sterne im Eichelmann, 3 rote Trauben (Aufsteiger) im Gault Millau und 3,5 Trauben im Weinführer Vinum bestätigen sein Können. Seine Spätburgunder, die im In- und Ausland erfolgreich sind, zählen zu den besten Deutschlands (2015 und 2017 Spätburgunder-Sieger beim Deutschen Rotweinpreis/Vinum). Der bodenständige Pfälzer wünscht sich insbesondere eines: Dass seine Weine Freude machen und man sich gerne an sie erinnert.

Weißweine

2019 Grauburgunder

Jugendlich und unkompliziert. Sein Körper ist rund, sein Charakter verspielt und spritzig. Ein Tausendsassa, der zu vielen Speisen harmoniert.

0,7 l € 28,00

2019 Pinot Gris Asselheim

Die Rebe dieses Pinot Gris sind teilweise mehr als 25 Jahre alt und reichen weit in den Boden hinein. Er punktet mit seiner ausgewogenen Struktur, seiner Frische und schmeichlerischen Note.

0,7 l € 28,00

2018/19 Sauvignon Blanc

Seine lebhaften Aromen erinnern an Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren. Ein Wein mit Finesse und exotischer Frucht.

0,7 l € 28,00

2018/19 Gaul`s Eleven

Eine herrlich fruchtige und erfrischende Verbindung zwischen Scheurebe und Müller-Thurgau. Duftig und blumig, prickelnd und lebendig.

0,7 l € 28,00

2018 Riesling

Vom puren Kalkboden und nicht nur für Riesling fans. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem frischen mineralischen Charakter und zugleich weicher Frucht.

0,7 l € 28,00

2016 Riesling Asselheim

Viele Reben dieses eleganten Rieslings sind mehr als 25 Jahre alt. ER brilliert mit intensiver Frucht und zarter Würze und spiegelt den steinigen und kargen Boden rund um Asselheim perfekt wieder.

0,7 l € 35,00

2018 Chardonnay Asselheim

Sein weicher und runder Körper schmeckt verführerisch, die mineralische Frische ist animierend. Die zarten Tannine sind schön eingebunden.

0,7 l € 35,00

Rotweine

2018 Herr Gaul, Cuvée Rot

Hier geben sich Spätburgunder und Merlot ein heiteres „Stelldichein“. Eine charmante Verbindung, die Freude macht und das Herz erwärmt.

0,7 l € 35,00

2018/19 Dornfelder

Ein dunkler und samtiger Pfälzer mit südländischem Temperament und intensiver Frucht. Wunderschön unkompliziert.

0,7 l € 35,00

2017 Pas de Deux, Cuvée Rot

Ein temperamentvoller Tanz zwischen Cabernet Sauvignon und Merlot. Dunkel mit einem kräftigen Körper und weichen Tanninen.

0,7 l € 35,00

2017 Pinot Noir

Ein feiner und stilvoller Spätburgunder, der an saftigen roten Beerenfrüchte erinnert. Sein Körper ist ausgewogen und gut strukturiert.

0,7 l € 35,00

2017 Pinot Noir Asselheim

Vom alten Reben. Wunderschön harmonisch mit verführerischer Finesse und Mineralität. Die Tannine sind weich und gehen mit der beerigen Note eine nahtlose Verbindung ein.

0,7 l € 39,90

2016 Crazy Gaul, Cuvée Rot

Ein rockiges Trio aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Es präsentiert sich mit „Kawaumm“ und ist wunderschön samtig mit intensiven Fruchtnoten.

0,7 l € 45,00

2015 Tempranillo

Elegante Opulenz mit Tiefgang. Wie Samt und Seide. Seine ausgeprägte und verführerische Frucht erinnert an süße Kirschen und fruchtigen Beeren. Den Gaumen überrascht er mit Würze und Nuancen von dunkler Schokolade.

0,7 l € 78,00

2015 Cabernet Franc

Elegant, fein und seidig – mit einer leicht pfeffrigen Note und mineralischer Frische, die ihm Lebendigkeit verleiht. Sein Körper ist kraftvoll und ausgewogen, seine Fruchtaromen sind angenehm klar.

0,7 l € 89,00

2015 Grand Jeté, Cuvée Rot

Ein „großer Sprung“ (Ballett = Grand Jeté) mit PS, der die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot miteinander vereint. Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten werden von zarten Mokkanoten begleitet.

0,7 l € 95,00

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: SO₂/Sulfit
- L: enthält Lupine
- M: enthält Weichtiere
- N: enthält Fisch