

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.

„Vorweg und Gedöns“

Kurz gebratene Tranche vom Thunfisch
mit Erbsencreme, marinierten Zuckerschoten,
Kalamansi-Zitrone, Geflügelsud und Sushi-Reis

A/E/N

21,00 €

Tatar vom Rind
mit marinierter und geeister Paprika, Sobrasada und Tomatenschaum

F/G

16,00 €

Im Ofen gegarte Rote Bete
mit geröstetem Haferschaum, eingelegtem Curry-Chicorée
und Ingwer

A/E

14,00 €

Aus dem Suppentopf

Weißer Tomatensuppe
mit gegrilltem Pulpo, geräucherter Mandel und Rucola

F/E/H/G

12,50 €

ohne Pulpo: 9,50 €

Bärlauch-Käsesuppe
mit gebackener Käsepraline vom Desenberger Bio-Käse und
Jalapeño

A/F/C

13,00 €

„Pferdestall Klassiker“

Brust vom Kikok-Hähnchen unter Pestokruste
mit Büffel-Parmesan-Ravioli, gebratenen Pfifferlingen,
wildem Brokkoli, geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

28,00 €

Büffel-Parmesan-Ravioli *vegetarisch*
mit gebratenen Pfifferlingen, wildem Brokkoli,
geräucherten Mandeln und Feta

A1/C/F/G/E/H

24,00 €

Kabeljau unter Knusper-Crumble
an Weißweinschaum, Rahmwirsing
und Kartoffel-Senfpüree

A1/F/H/I/N

29,00 €

Gegrilltes Rumpsteak
mit Aioli, geröstetem Chiliöl,
Caesar-Salat und Bacon-Kartoffelschnitte

E/F/H/K/I

34,00 €

Leicht geräucherte Brust
von der Ente und „Pulled Duck“ aus der Keule
Gewürzjus, gerösteter Karotte, Erbse und gebratener Reis

A/E/H

30,00 €

**Geschmorte Keule und rosa Hüfte vom Lamm
unter Rauchmandelkruste**

mit Café-de-Paris-Sauce, einer in Olivenöl confierten Kartoffel,
Parmesan-Spinatcreme, Kalamata-Olive und Paprika

A/C/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 Zitrusfrüchten aromatisiert, Schokokuchen und
Früchten der Saison

A1/C/F/G/H

11,00 €

Tartelette „Pfirsich Melba“

mit Himbeersauce, mariniertem Pfirsich
und Vanille-Nussbutter-Eiscreme

A1/C/F/G

12,00 €

Hausgemachte Sorbets des Tages

pro Kugel

3,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir 2,50 €

Aperitif

Gräflicher Hugo	0,20 l	€ 9,90
-----------------	--------	--------

Aperol Spritz	0,20 l	€ 9,90
---------------	--------	--------

Lillet Wild Berry	0,20 l	€ 9,90
-------------------	--------	--------

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

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

Schaumwein

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

Perlisé Rosé alkoholfrei	0,1 l	€ 5,50
Rotfleischiger Apfelsecco	0,75 l	€ 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	€ 3,10
medium, naturell	0,75 l	€ 6,90

Bad Driburger Softgetränke

Apfelschorle, Zitronen-,
Orangenlimonade, Cola, Cola-Zero, Sport-Aktiv

0,25 l	€ 3,30
--------	--------

Lütts Landlust Saftschorle in Flaschen

Rote Früchte, Stachelbeere, Schöne Helene, Sanddorn,
Rhabarber oder Holunderblüte

0,33 l	€ 4,00
--------	--------

Creydt Fruchtsaft

Klarer Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,
Tomatensaft

0,2 l	€ 3,70
-------	--------

Thomas Henry Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Spicy Ginger

0,2 l	€ 3,80
-------	--------

Biere vom Fass

König Pilsener	0,25 l	€ 3,20
	0,40 l	€ 4,70

Benediktiner Hell	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 5,50

St. Annen Landbier Schloßbräu Rheder	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 5,50

Biere aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
-------------------------------	--------	--------

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

Obst- & Likörbrände von Etter

William	2 cl	€ 6,00
Zuger Kirsch	2 cl	€ 6,00
Quitte	2 cl	€ 6,00
Kleines Pflümli	2 cl	€ 6,00
Fruchtbaum	2 cl	€ 6,00
Vieille Poire Williams	2 cl	€ 7,00
Vieille Prune	2 cl	€ 7,00
Mirabelle	2 cl	€ 7,50
Gravensteiner Apfel	2 cl	€ 6,00
Haselnüssli Geist	2 cl	€ 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 aus Dornfelder, Merlot & Spätburgunder, 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
Nero d'Avola "Et. Bianco" Sicilia DOC Corte dei Mori, Sizilien, trocken	€ 9,00

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

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 aus Dornfelder, Merlot & Spätburgunder, 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
Brogsitter Terra Noir Spätburgunder, trocken Weingut Brogsitter, Rheinhessen	0,75 l	€ 33,50
Haberschlechter Dachsberg Trollinger, albtrocken 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
Nero d'Avola "Et. Bianco" Sicilia DOC, trocken Corte die Mori, Sizilien	0,75 l	€ 30,00

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	€ 3,20
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,10
Milchkaffee	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 4,90

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 3,60
Assam, Chamomile, Darjeeling, Lung Ching, Lemon Mint, Smooth 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		