

Liebe Gäste,

*wir freuen uns sehr, Sie am Gravenberg begrüßen zu können.
Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns im Restaurant.
Genießen Sie die Zeit als „kleinen Urlaub vom Alltag“ der uns allen so viel abverlangt.*

Service- Team:

*Jan Schorn
Emin Çam
Miri Glavas
Marc Graß
Sibylle Hakenberg
Christos Tsolakidis
Joris Wortmann*

Küchen-Team:

*Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Najib El-Karoui
Branco Krneta
Suna Kerdige
Süleyman Satur*

Event-Team:

*Hochzeiten, Geburtstage Weihnachtsfeiern, etc.
Annkathrin Lohmann
feiern@gravenberg.de*

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

*Brot vom Bäcker Lützenkirchen
Eier vom Paulinenhof
Kartoffeln vom Bauer Ewald
Wasser der Haaner Felsenquelle*

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

*Montag geschlossen
Dienstag bis Samstag 12.30 bis 23.00 Uhr (Küche von 13.00 bis 21.00 Uhr)
Sonntag von 11.30 bis 15.00 Uhr (Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr)*

*Dieses Jahr haben wir unsere Weihnachtsferien ab dem 22.12.2024
bis einschließlich 06.01.2025. Wir sind ab dem 07.01.2025 wieder für Sie da!*

Biere frisch vom Fass!

König Pils (auch als Radler ¹⁶)		0,25 l	3,20 €
		0,4 l	5,20 €
Benediktiner Helles im Krug gezapft		0,5 l	6,50 €
	Maßkrug	1,0 l	12,00 €
Kilkenny		0,3 l	4,50 €
		0,5 l	6,50 €

Bier Empfehlung!

Bergisches Landbier 4,9% Vol. Bielstein	0,33 l	4,60 €
Zunft Kölsch 4,8% Vol. Bielstein	0,33 l	4,60 €
Benediktiner Weizenbier auch alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,60 €
Gaffel Kölsch	0,33 l	4,60 €

Erfrischend alkoholfrei

Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,50 €
Granini Fruchtschorlen - verschiedene Sorten	0,33 l	3,80 €
Elephant Bay Eistee - verschiedene Sorten	0,33 l	3,90 €

Kein Rosé und kein Blanc de Noir.

Probieren Sie den ersten Deutschen Cuvée Wein aus Rot- & Weißwein

Nr. 7 2022er BODY & SOUL

Weingut Mario Zelt aus Laumersheim	Flasche	0,75 l	45,00 €
80% Carbernet Sauvignon &	Glas	0,20 l	15,00 €
20% Sauvignon Blanc, trocken	Glas	0,10 l	8,00 €

Unsere Landwehrperle: Doppelkorn aus dem Bergischen Land

„Edition Dorfkind“ Herb aus dem Eichenfass

„Edition Stallbursche“ Rauchig aus dem Kastanienfass

„Edition Streuobstwiese“ Fruchtig aus dem Scheurebenfass

	2 cl	1,90 €
	Flasche für zuhause 0,5 l	25,00 €
	Auch als Probierbrett mit allen drei Sorten	5,70 €

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 5 Süßstoffe | 6 Phenylalaninquelle | 7 Koffein | 8 Chininhaltig

Gravenberger Menü

Rindercarpaccio / Bohnen / Champignons

Geeiste Tomatensuppe / Ziegenkäse / Minze

Kalbsrücken / Pfifferlinge / Sellerie / Kartoffelbällchen

Weisse Schokolade / Kirsche / Salzkrokant

ohne Suppe 59,00 €

mit Suppe 69,00 €

Vorweg

Rindercarpaccio / Bohnen / Champignons 16,50 €

Vitello Tonnato 15,50 €

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto 12,50 €

Suppen

Geeiste Tomatensuppe mit Minze und Ziegenkäse 10,50 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage 9,50 €

Hauptsache

Zucchini gefüllt mit Ratatouille und Feta gratiniert *Vegi* 22,50 €

Kalbsrücken / Pfifferlinge / Sellerie / Kartoffelbällchen 39,50 €

Lachsfilet auf bunten Gemüsen mit Butterkartoffeln 35,00 €

US-Beef, rosa gebraten und kalt serviert, 21,50 €

dazu Bratkartoffeln und Remoulade

Vom Grill

Rumpsteak 200g/300g 24 € / 33 €

Rinderfilet 200g/300g 31 € / 46 €

Dazu:

gratinierte Kartoffeln 5,00 €

Steak Pommes 4,80 €

Pfeffersoße 4,00 €

Pilzrahmsoße 4,00 €

Soße Bearnaise 5,00 €

Kräuterbutter 2,20 €

BBQ-Soße 2,50 €

Mix-Gemüse 6,50 €

Blattsalat 7,50 € / 10,50 €

mit Joghurtdressing,

Parmesan & Paprika

Unsere Klassiker

Sommersalat

mit gebratener Truthahnbrust und frischer Ananas	18,50 €
mit gebratenen Rumpsteakstreifen und Mais	25,50 €
mit gebratenen Pfifferlingen	22,50 €

R inderfiletspitzen in Champignonrahmsauce, hausgemachte Kartoffelbällchen und Blattsalaten	39,50 €
---	---------

W iener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes Frites mit Blattsalaten	30,00 €
--	---------

C ordon bleu vom Kalb dazu Pommes Frites mit Blattsalaten	34,00 €
---	---------

S enfrostbraten mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	34,00 €
--	---------

Kindergeschichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis	12,00 €
Kalbschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	12,00 €

Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen gerne nach dem Essen.

Sehr geehrte Gäste, wir halten Karten mit Hinweisen auf Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, für Sie bereit.