

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
Ahmad al Munawar
Aljinerio Coprio

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 €
Bergisches Landbier		0,3 l	3,40 €
Gaffel Kölsch		0,2 l	2,20 €
		0,4 l	4,20 €

Flaschenbiere

Zunft Kölsch		0,33 l	4,60 €
Benediktiner Weizenbier auch alkoholfrei		0,50 l	5,90 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei		0,33 l	4,60 €

Erfrischend alkoholfrei

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

Die Kunst der Cuveé:

Eine Symphonie aus Cabernet Sauvignon und Merlot

2019er Kommende Mailberg Cuveé, trocken

Schlossweingut Malteser Ritterorden	Flasche	0,75 l	40,00 €
Carbernet Savignon & Merlot	Glas	0,20 l	14,00 €
Niederösterreich	Glas	0,10 l	7,50 €

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

Entenbrust „hausgeräuchert“ dazu Sellerie, Apfel und Zwiebelkonfitüre

Kürbiskremsüppchen mit Kernöl

Kalbstaufelspitz „20 Stunden sanft gegart“,
Aprikosenwirsing und Kartoffelbällchen

Haselnuss-Windbeutel mit Nougat und Pflaume

ohne Suppe 60,00 €
mit Suppe 69,00 €

Vorweg

Entenbrust „hausgeräuchert“
dazu Sellerie, Apfel und Zwiebelkonfitüre 16,50 €

Bergischer **F**eldsalat,
Brot und Speckstreifen warmes Kartoffeldressing 13,50 €
Wahlweise dazu Hirschlebermousse mit Portwein +5,00 €

Schweinebauch & **G**ambas, pikanter Glasnudelsalat 15,50 €

Suppen

Kürbiskremsüppchen mit Kernöl 9,50 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage 9,50 €

Hauptsache

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

Kalbstafelspitz „20 Stunden sanft gegart“,
Aprikosenwirsing und Kartoffelbällchen 39,50 €

Seeteufel gebraten auf einer Maiskrem
dazu Pflaumen und Fingermais 35,00 €

Chateau Briand „doppeltes Filetsteak“ am Tisch tranchiert, Marktgemüse,
Pfefferjus, Soße Bernaise und Kartoffelbällchen pro Person 44,50 €

Vom Grill

Rumpsteak	200g/300g	26 € / 35 €
Rinderfilet	200g/300g	33 € / 48 €

Dazu:

Kartoffelbällchen	5,00 €	Kräuterbutter	2,20 €
Pommes Frites	4,80 €	Saison-Gemüse	6,50 €
Pfeffersoße	4,00 €	Feldsalat	7,50 € / 10,50 €
Pilzrahmsoße	4,00 €	mit Joghurtdressing	
Soße Bernaise	5,00 €		

Unsere Klassiker

Serbstsalat

mit gebratener Truthahnbrust und Trauben	18,50 €
mit gebratenen Rumpsteak-Streifen	25,50 €
mit eingelegtem Kürbis & Kürbiskernen	17,50 €

Rinderfiletspitzen in Champignonrahmsauce

dazu hausgemachte Kartoffelbällchen und Feldsalat	39,50 €
---	---------

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites mit Feldsalat	30,00 €
----------------------------------	---------

Cordon bleu vom Kalb

dazu Pommes Frites mit Feldsalat	34,00 €
----------------------------------	---------

Rostbraten mit einer Senfkruste

dazu Bratkartoffeln und Feldsalat	34,00 €
-----------------------------------	---------

ZIS-Beef, rosa gebraten und kalt serviert,

dazu Bratkartoffeln und Remoulade	21,50 €
-----------------------------------	---------

Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis	12,00 €
Kalbschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	12,00 €
Portion Pommes	6,00 €

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.