

**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 <sup>16</sup> )		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 €
Cabernet Sauvignon & 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

**T**afelspitz an Kürbis mit Brunnenkresse

\*\*\*

**K**ürbiskremsüppchen mit Kernöl

\*\*\*

**H**irschrücken Medaillon mit Rahmwirsing,

Cranberrys und Kartoffelbällchen

\*\*\*

**C**rêpe Suzette mit Vanilleeis **am Tisch flambiert**

ohne Suppe 60,00 €

mit Suppe 69,00 €

### Vorweg

**C**rème Brûlée von der Hirschleber mit Birne an Salat 16,50 €

**B**ergischer **F**eldsalat,

Brot und Speckstreifen warmes Kartoffeldressing 13,50 €

Wahlweise dazu Hirschlebermousse mit Portwein +5,00 €

**T**afelspitz an Kürbis mit Brunnenkresse 15,50 €

### Suppen

**K**ürbiskremsüppchen mit Kernöl 9,50 €

**R**inderkraftbrühe mit Einlage 9,50 €

## Hauptsache

<b>O</b> chsenbacke, geschmort mit kräftiger Jus an Rosenkohl und Kartoffelpüree	34,00 €
<b>K</b> albsteifelspitz „20 Stunden sanft gegart“, Aprikosenwirsing und Kartoffelbällchen	39,50 €
<b>R</b> inderfiletspitzen in Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Kartoffelbällchen und Feldsalat	39,50 €
<b>S</b> eeteufel gebraten auf Ratatouille mit Reis	35,00 €
<b>Ch</b> ateau Briand „doppeltes Filetsteak“ am Tisch tranchiert, mit 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

### **S**erbtsalat

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

### **W**iener Schnitzel vom Kalb

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

### **C**ordon bleu vom Kalb

dazu Pommes Frites mit 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 €

*Bitte beachten Sie auch unsere Wochenempfehlung.*

*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.*