

*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  
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)*

### 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		0,33 l	3,80 €
Rhabarber, Kirsche, Maracuja & Apfel			
Elephant Bay Eistee		0,33 l	3,90 €
Pfirsich, Zitrone & Granatapfel			

### Der Klassiker:

#### 2022er „Don Cosimo“

Primitivo Cantine Due Palme, Ampulien	Flasche	1,50 l	65,00 €
	Flasche	0,75 l	37,00 €
Aus der Magnumflasche am Tisch serviert	Glas	0,20 l	12,50 €

### 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

**C**urry-Linsensalat mit gebratenen Garnelen, Sojasoße

\*\*\*

**M**akkaroni Kremsüppchen mit Gemüse

\*\*\*

**S**irschrücken Medaillon mit Rahmwirsing,

Cranberrys und Kartoffelbällchen

\*\*\*

**S**aferschnitte mit Kastanien, Himbeeren

ohne Suppe 60,00 €

mit Suppe 69,00 €

### Vorweg

**C**urry-Linsensalat mit gebratenen Garnelen, Sojasoße 15,50 €

**F**eldsalat mit unserem Hausdressing (Kräuter-Paprika-Senf)

Croutons, Cherrytomaten & Flusskrebse am Tisch zubereitet 14,50 €

**R**otkohl gebeizter Lachs

Mit Limonen-Ingwersoße an Wildkräutersalat 13,50 €

### Suppen

**M**akkaroni Kremsüppchen mit Kurkuma & Gemüse 9,50 €

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

## Hauptsache

### **W**eisse **C**hampignon Lasagne

mit Spinat und Cheddar-Käse überbacken **Vegi** 22,50 €

### **R**umpsteak mit cremiger Parmesansoße, gratinierten Kartoffeln

mit Cheddar überbacken dazu Blattsalate 37,50 €

### **R**inderfiletwürfel rosé gebraten in einer Soja-Limettensoße,

Gemüstreifen und Glasnudeln, Röstzwiebeln 35,50 €

### **K**abeljau mit Honig-Limetten- Knoblauchbutter gebraten,

Risolée-Kartöffelchen, gebratene Schwarzwurzeln 34,00 €

### **L**achssteak auf einer Tomaten - Auberginensalsa

mit Kartoffelbällchen 34,00 €

## Vom Grill

Rumpsteak, Tomatenzwiebeln 200g/300g 26 € / 35 €

Rinderfilet, Tomatenzwiebeln 200g/300g 33 € / 48 €

### Dazu:

Kartoffelbällchen 5,00 € Kräuterbutter 2,20 €

Pommes Frites 4,80 € Saison-Gemüse 6,50 €

Pfeffersoße 4,00 € Wildkräutersalat 7,50 €

Parmesansoße 4,00 € mit Haus- oder Frenchdressing

Soße Bearnaise 5,00 €

## Unsere Klassiker

**Ch**ateau Briand - „doppeltes Filetsteak“ am Tisch tranchiert,  
mit Marktgemüse, Soße Bearnaise, Pfeffersoße  
und gratinierten Kartoffeln mit Cheddar überbacken pro Person 45,50 €

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

**G**rünkohl mit Kartoffeln untereinander, bergische Mettenden 28,00 €

**ZUS-Beef**, rosa gebraten und kalt serviert,  
dazu Bratkartoffeln und Remoulade 22,50 €

### Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 12,00 €

Kalbsschnitzel 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.*