

***Lieber Gast,***

*schön, dass Sie da sind & wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen!  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen in gemütlicher Atmosphäre, in der  
Gastfreundschaft und Genuss an erster Stelle stehen.*

*Nehmen Sie sich Ihre wohlverdiente kleine Auszeit, lehnen Sie sich zurück  
und genießen Sie ein paar Stunden bei uns.*

*Egal ob traditionelle Spezialitäten oder modernes Zusammenspiel  
– bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.*

**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>1 6</sup> )	0,25 l	3,60 €	
	0,4 l	5,70 €	
Benediktiner Helles im Steinkrug	0,5 l	6,50 €	
	Maßkrug	1,0 l	12,00 €
Bergisches Landbier	0,3 l	3,90 €	
Gaffel Kölsch	0,2 l	2,60 €	
	0,4 l	5,20 €	

### **Flaschenbiere**

Zunft Kölsch	0,33 l	3,20 €
Benediktiner Weizenbier auch alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Malzbier	0,33 l	3,20 €

### **Erfrischend alkoholfrei**

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

### **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

	2cl	1,90 €
Als Probierbrett mit allen drei Sorten	3x 2cl	5,00 €
Für zu Hause oder passend als Geschenk	0,5l	25,00 €

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

## Gravenberger Menü

**F**rischkäsepralinen mit Rucola, geräuchertem Paprika  
und Wildblumen auf Apfel-Karottensalat  
\*\*\*

**B**ärlauchkremesüppchen mit Fleischklößchen  
\*\*\*

**T**ournedos vom Rinderfilet mit Soße Bernaise  
auf Risolée kartoffelchen und grünem Spargel  
\*\*\*

**S**chokoladenterrine  
Braunes & Weißes Mousse, Vanillekrem

ohne Suppe 60,00 €  
mit Suppe 69,00 €

2021er	Flasche 0,75 l	40,00 €
Fußer Gutsriesling, Pfalz	Glas 0,20 l	11,90 €
Weingut Georg Fusser	Glas 0,10 l	6,50 €
2022er	Flasche 0,75 l	42,00 €
Nero D'avola, Italien	Glas 0,20 l	12,50 €
Cantine Piero Colosi	Glas 0,10 l	6,90 €

## Vorweg

**S**pinatsalat mit gebackenem Lachs 13,50 €

**F**rischkäsepralinen mit Rucola, geräucherter Paprika  
und Wildblumen auf Apfel-Karottensalat **vegetarisch** 12,50 €

**C**aesar Salad mit Parmesan, Croutons, Cherrytomaten am Tisch zubereitet

**vegetarisch** 14,50 €  
mit Putenstreifen 17,50 €  
mit Garnelen 18,50 €

## Suppen

**B**ärlauchkreamsüppchen mit Fleischklößchen 9,50 €

**R**inderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse 9,50 €

**S**pargelkreamsüppchen mit gerösteten Mandelblättern 9,50 €

## Vom Grill

Rumpsteak an Tomatenzwiebeln	200g/300g	28 € / 37 €
Brisket (marinierte Rindbrust)	300g	34 €
Rinderfilet an Tomatenzwiebeln	200g/300g	34 € / 49 €

## Dazu

Thymiankartöffelchen	5,00 €	Kräuterbutter	2,50 €
Pommes Frites	5,00 €	Mayonnaise	0,90 €
Pfeffersoße	4,00 €	Ketchup	0,90 €
Parmesansoße	4,00 €	Preiselbeeren	0,90 €
Soße Bearnaise	5,00 €	Wildkräutersalat	7,50 €
Saison-Gemüse	7,50 €	mit Haus- oder Frenchdressing	

## Hauptsache

**B**ärlauchspätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln *vegetarisch* 22,50 €

**O**fen-**A**ubergine mit Tomaten-Kichererbsenragout,  
geröstete Walnüsse und Pinienkerne *vegan* 22,50 €

**R**inderfiletwürfel in einer Pilzrahmsauce,  
Bärlauchspätzle und Blattsalaten 33,50 €

**L**achsmédaille mit Safransauce, Marktgemüsen  
dazu Risolée kartoffelchen 33,00 €

**W**olfsbarschfilet mit Honig-Limetten- Knoblauchbutter,  
dazu Risolée kartoffelchen und grüner Spargel 34,00 €



Bitte beachten Sie auch unsere Hauptgang-  
Empfehlungen auf der separaten Tafel

Darf es noch was Süßes sein?  
Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen gerne  
nach dem Essen.

## Unsere Klassiker

**D**reierlei vom Schwein - Haxe, Bauch und Mettwurst  
auf Ananas-Sauerkraut und Püree 25,50 €

**Ch**ateau Briand „doppeltes Filetsteak“ am Tisch tranchiert,  
mit Marktgemüse, Soße Bearnaise, Pfeffersoße  
und Thymiankartöffelchen **pro Person** 45,50 €

**S**enfrostbraten mit Röstzwiebeln,  
Düsseldorfer Senf, Bratkartoffeln und Blattsalate 36,50 €

**W**iener Schnitzel vom Kalb  
dazu Pommes Frites und Blattsalate 33,00 €

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

## Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 12,00 €

Kalbschnitzel mit Gemüse und Pommes frites 12,00 €

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise 6,00 €

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