

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
Aljinero 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 ^{1 6})	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

Arancini - Gebackene Risotto Bällchen
auf einem Gurken-Tomaten-Kräuterragout

Spargelkreamsüppchen mit gerösteten Mandelblättern

Tournedos vom Rinderfilet mit Soße Bernaise
auf einem Spargel-Kartoffelragout

Karamelisierter Rhabarber
mit weißem Schokoladenmus

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

Spargelsalat mit roten Linsen dazu rosa US-Beef & Pfeffer 14,50 €

Arancini - Gebackene Risotto Bällchen

auf einem Gurken-Tomaten-Kräuterragout **vegetarisch** 14,50 €

Caesar Salat -Romanasalat- mit Parmesan, Croutons, Cherrytomaten

am Tisch zubereitet

vegetarisch

14,50 €

mit Putenstreifen

17,50 €

mit Garnelen

18,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsen 9,50 €

Spargelkremesüppchen mit gerösteten Mandelblättern 9,50 €

Vom Grill

Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln 200g/300g 28 € / 37 €

Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln 200g/300g 34 € / 49 €

Krosser Schweinebauch 250g 23 €

Dazu

Thymiankartöffelchen 5,00 €

Pommes Frites 5,00 €

Pfeffersoße 4,00 €

Soße Bearnaise 5,00 €

Kartoffelpüree 5,50 €

Sauerkraut 5,50 €

Saison-Gemüse 7,50 €

Mayonnaise 0,90 €

Ketchup 0,90 €

Kräuterbutter 2,50 €

Wildkräutersalat 7,50 €

mit Haus- oder Frenchdressing

Hauptsache

Linsen und Spätzle untereinander mit Bergkäse
und Röstzwiebeln **vegetarisch** 22,50 €

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

Rinderfiletwürfel in einer Pilzrahmsauce,
Butterspätzle und Blattsalaten 33,50 €

Lachsmedaillon mit Safransauce, Marktgemüsen
dazu Risolée kartoffeln 33,00 €

Maischolle (siehe Angebot auf der ersten Seite) ab 26,00 €

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.

Jeden Freitag ab 18.30 Uhr BBQ Buffet
im Sommergarten für 35 € p.P.



Unsere Klassiker

Kasseler Steak auf Ananas-Sauerkraut und Püree 25,50 €

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

Senfrostbraten mit Röstzwiebeln,
Düsseldorfer Senf, Bratkartoffeln und Blattsalate 36,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Pommes Frites und Blattsalate 33,00 €

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

Kindengerichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 12,00 €

Kalbsschnitzel 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.

Maischolle

- Wussten Sie schon,*
..., dass sie bis zu 7 kg schwer werden?
..., dass sie bis zu 50 Jahre alt werden?
..., dass man sie in Tiefen bis zu 200 m antreffen kann?
..., dass sie bei Ihren Wanderungen 18 - 30 km/ Tag zurücklegen?
..., dass sie im Winter bei einer Wassertemperatur von nur 6 Grad
in einer Tiefe von 20 - 40 cm laichen?
..., dass ein Weibchen zwischen 50.000 und 520.000 Eier legt?
...danach 1 bis 2 Monaten, bei einer Länge von 10 mm die
Umwandlung von einer symmetrischen Form zum Plattfisch
stattfindet?
..., dass beim Fang eine Mindestgröße von 25cm vorgeschrieben ist?
..., dass 100 g Scholle nur 83 Kalorien hat?
..., dass Mai die beste Fangzeit für Schollen ist?



Jetzt probieren solange der Vorrat reicht

*Maischolle in Butter gebraten
mit Blattsalaten und kleinen Kartoffeln* 26,00 €

*Maischolle „Finkenwerder Art“
mit Shrimps, Champignons, Speck und Kräutern,
Gurkensalat und kleinen Kartoffeln* 28,50 €