

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 ^{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

Grünes Spargelkreamsüppchen
mit Mandeln

Tournedos vom Rinderfilet
mit Soße Bernaise auf einem Spargel-Kartoffelragout

Bergische Stippmilch
mit Erdbeeren und Zimt-Zucker

ohne Suppe 60,00 €
mit Suppe 69,00 €

Weinempfehlung

2023er	Flasche 0,75 l	39,00 €
Little Lion Cuvée Weiss, Nahe	Glas 0,20 l	12,50 €
Weingut Korell	Glas 0,10 l	6,90 €

2023er	Flasche 0,75 l	39,00 €
Little Lion Cuvée Rosé, Nahe	Glas 0,20 l	12,50 €
Weingut Korell	Glas 0,10 l	6,90 €

Vorweg

Spargelsalat mit roten Linsen dazu Kalbstafelspitz 14,50 €

Arancini - Gebackene Risotto Bällchen
auf einem Gurken-Tomaten-Kräuterragout **vegetarisch** 14,50 €

Tomate & Mozzarella, Basilikum Pesto, Balsamico 14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenscheiben und Gemüse 9,50 €

Grünes Spargelkremesüppchen mit Mandeln 9,50 €

Vom Grill

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

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

Lammcarée mit Tomatenzwiebeln ca. 350g 48 €

Dazu

Thymiankartöffelchen 5,00 €

Pommes Frites 5,00 €

Pfeffersoße 4,00 €

Saison-Gemüse 7,50 €

Soße Bearnaise 5,00 €

Mayonnaise 0,90 €

Ketchup 0,90 €

Senf 0,90 €

Kräuterbutter 2,50 €

Wildkräutersalat 7,50 €

mit Haus- oder Frenchdressing

Hauptsache

Linsengemüse mit Tomaten und Kartoffeln,
dazu Röstzwiebeln **vegan** 22,50 €

BBQ- Zucchini mit Kichererbsen,
gerösteten Walnüssen und Pinienkerne **vegan** 23,50 €

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

Lachsmedaillon mit Weißweinsauce, Marktgemüsen
dazu Risolée kartoffelchen 33,00 €

Wolfsbarschfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck, Champignons
und Shrimps dazu kleine Kartoffelchen und Gurkensalat 33,00 €

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

Würfel vom krossen Schweinebauch mit BBQ-Soße,
Pommes Frites und Rahmerbsen 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 Rahmerbsen 33,00 €

Zis-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 mit Ketchup & Mayonnaise 6,00 €

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

Business-Empfehlung

*Ragout von weißem und grünem
Spargel mit Ricotta-Tortelloni*

21,50 €

Gravenberger Brioche Burger

Rindfleisch-Patty oder Bohnen-Patty

(Gurken, Spiegelei, Röstzwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)

mit Pommes Frites 23,50 €

mit Cheddarkäse + 1 €

Stürzelberger Stangenspargel

mit zerlassener Butter und Soße Hollandaise,

kleine Kartoffelchen 32,50 €

mit Kalbsschnitzel +7 €

mit gemischtem Schinken +7 €

mit Lachsmedaillon +7 €

Tournedo vom Rinderfilet +9 €