

***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  
Sibylle Hakenberg  
Emin Çam  
Miri Glavas  
Marc Graß  
Christos Tsolakidis*

**Küchen-Team:**

*Frank Lohmann  
Markus Owerdieck  
Branco Krneta  
Süleyman Satur  
Ahmad al Munawar  
Aljinerio Coprio  
Mika Picklelein*

**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	4,20 €
	0,40 l	6,80 €
Benediktiner Helles	0,50 l	6,90 €
	1,00 l	14,00 €
Bergisches Landbier	0,30 l	4,20 €
Gaffel Kölsch	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	6,80 €

### **Flaschenbiere**

Zunft Kölsch	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Weizenbier	0,50 l	6,30 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	6,30 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Malzbier	0,33 l	4,20 €

### **Erfrischend alkoholfrei**

Granini Fruchtschorlen	0,33 l	4,20 €
Rhabarber, Kirsche, Maracuja & Apfel		
Elephant Bay Eistee	0,33 l	4,20 €
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	2,50 €
Als Probierbrett mit allen drei Sorten	3x 2cl	7,00 €
Für zu Hause oder passend als Geschenk	0,5l	27,00 €

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

## Gravenberger Menü

**W**ildkräutersalat mit Mais, Kidney Bohnen  
und gerösteten Pfifferlingen  
\*\*\*

**P**ffifferlingskreamsüppchen  
\*\*\*

**T**ournedos vom Rinderfilet  
mit Rotweinjus auf Marktgemüsen mit Röstkartoffeln  
\*\*\*

**W**usknacker“ - Vanilleeis mit Walnuss und Mandel, Schlagsahne  
dazu hausgemachter Haselnuss-Eierlikör  
\*\*\*

ohne Suppe 62,00 €  
mit Suppe 71,00 €

### Weinempfehlung

<b>2023er</b>	Flasche 0,75 l	45,00 €
<i>Little Lion Cuvée Weiss, Nahe</i>	Glas 0,20 l	14,00 €
<i>Weingut Korell</i>	Glas 0,10 l	7,50 €

<b>2023er</b>	Flasche 0,75 l	45,00 €
<i>Little Lion Cuvée Rosé, Nahe</i>	Glas 0,20 l	14,00 €
<i>Weingut Korell</i>	Glas 0,10 l	7,50 €

Vorweg - Kleinigkeiten einzeln oder zum Zusammensetzen:

Wir empfehlen 2-3 Gläschen für eine komplette Vorspeise

Salat mit Mais, Kidney Bohnen und gerösteten Pfifferlingen <b>vegan</b>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
	5,50 €	14,50 €

Wassermelone mit Hirtenkäse, gerösteten Walnüssen, Pinienkernen, Olivenöl und Balsamessig <b>vegetarisch</b>	5,50 €	14,50 €
---	--------	---------

Crostini mit Räucherlachs und Guacamole	5,50 €	14,50 €
---	--------	---------

Garnelen in Knoblauch-Tomatenöl aus dem Ofen	5,50 €	14,50 €
--	--------	---------

Mozzarellakugeln mit Sherry Tomaten und Pesto <b>vegetarisch</b>	5,50 €	14,50 €
---	--------	---------

Pfifferlingskremesüppchen mit Croutons	6,50 €	12,50 €
--	--------	---------

## Vom Grill

Rumpsteak mit Tomatenzwiebeln	200g/300g	29 € / 38 €
-------------------------------	-----------	-------------

Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln	200g/300g	35 € / 49 €
---------------------------------	-----------	-------------

Truthahnsteak mit Tomatenzwiebeln	200g/300g	26 € / 34 €
-----------------------------------	-----------	-------------

### Dazu

Potatoe Wedges	5,50 €
----------------	--------

Pommes Frites	5,50 €
---------------	--------

Pfeffersoße	4,50 €
-------------	--------

Rahmerbsen	8,50 €
------------	--------

Pilzrahmsoße	5,00 €
--------------	--------

Mayonnaise	0,90 €
------------	--------

Ketchup	0,90 €
---------	--------

Senf	0,90 €
------	--------

Kräuterbutter	2,80 €
---------------	--------

Wildkräutersalat	8,50 €
------------------	--------

mit Haus- oder Frenchdressing	
-------------------------------	--

## Hauptsache

**Z**ucchini schnitzel mit Rahmerbsen  
und Pommes Frites **vegetarisch** 23,50 €

**C**ous **C**ous mit Gemüse und Pfifferlingen  
dazu geröstete Pinienkerne **vegan** 23,50 €

**R**inderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,  
dazu hausgemachte Butterspätzle 29,50 €

**L**achsmédaille mit Shrimps, Marktgemüse  
und Kurkumakartoffelchen 31,00 €

**Z**anderfilet mit Chesterbutter überbacken,  
dazu Kräuter-Champignons und Kurkumakartoffelchen 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

**W**iener Schnitzel vom Kalb  
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 31,00 €

**K**albstafelspitz mit Meerrettichsoße, Kurkumakartöffelchen  
und Rote Beete Salat 34,50 €

**R**umpsteak mit einer Pfeffer-Rahmsoße, Bündelböhnchen,  
Bratkartoffeln, kräftige Jus 36,50 €

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

### Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Bsmatireis 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.

## Wochen-Empfehlung

### *Kalter Teller*

*mit US-Beef, Schweinebraten, Sülze  
Soße Remoulade und Bratkartoffeln 23,50 €*

### *US-Beef*

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

### *Gravenberger Burger*

*Rindfleisch-Patty oder Bohnen-Patty  
(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)  
mit Pommes Frites 23,50 €  
mit Cheddarkäse + 1 €*

### *Frische Pfifferlinge*

*in Rahm mit Kräutern und Zwiebeln  
dazu Serviettenkloßscheiben 24,00 €  
mit Lachsmedaillon + 9 €  
mit Kalbsschnitzel + 9 €*