

***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 Pickelstein*

**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)  
Bitte beachten Sie Sonntags unsere abweichende Speisekarte*

### **Biere frisch vom Fass!**

<i>König Pils (auch als Radler <sup>1 6</sup>)</i>	0,25 l	4,20 €
	0,40 l	6,80 €
<i>Benediktiner Helles</i>	0,50 l	6,90 €
	1,00 l	14,00 €
<i>Bergisches Landbier</i>	0,30 l	4,20 €
<i>Gaffel Kölsch</i>	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	6,80 €

### **Flaschenbiere**

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

### **Erfrischend alkoholfrei**

<i>Granini Fruchtschorlen</i>	0,33 l	4,20 €
<i>Rhabarber, Kirsche, Maracuja &amp; Apfel</i>		
<i>Elephant Bay Eistee</i>	0,33 l	4,20 €
<i>Pfirsich, Zitrone &amp; Granatapfel</i>		

### **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 €
<i>Als Probierbrett mit allen drei Sorten</i>	3x 2cl	7,00 €
<i>Für zu Hause oder passend als Geschenk</i>	0,5l	27,00 €

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

## Gravenberger Menü

*Camembert-Birnen Tarte mit Rucola Pesto*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Griesschnitte*

\*\*\*

*Tournedos vom Rinderfilet*

*mit Rotweinjus auf Blattspinat mit Röstkartoffeln*

\*\*\*

*„Warme Apfelkrapfen“ mit Zimt-Zucker und Vanilleeis*

\*\*\*

*ohne Suppe 62,00 €*

*mit Suppe 71,00 €*

### Weinempfehlung

*2023er*

*Schneider Chardonnay Weiss, Pfalz*

*Weingut Markus Schneider*

*Flasche 0,75 l 45,00 €*

*Glas 0,20 l 14,00 €*

*Glas 0,10 l 7,50 €*

*2022er*

*Mas de Mas Cuvée Rot, Südfrankreich*

*Weingut Domaines Paul Mas*

*Flasche 0,75 l 45,00 €*

*Glas 0,20 l 14,00 €*

*Glas 0,10 l 7,50 €*

### Vorweg - Kleinigkeiten einzeln oder zum Zusammensetzen:

Wir empfehlen 2-3 kleine Gläschen für eine komplette Vorspeise

<i>Orientalische Kichererbsen mit Cous Cous, dazu Süßkartoffelkrem <b>vegan</b></i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
	5,50 €	14,50 €

<i>Leberkäs mit Wachtelspiegelei und Rote-Bete Mus auf einem Pflaumen-Aprikosenragout mit Chiliflocken</i>	5,50 €	14,50 €
--	--------	---------

<i>Winzer Crostini mit Schmand, Walnüssen, Rotweinzwiebeln und Trauben</i>	5,50 €	14,50 €
--	--------	---------

<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen</i>	5,50 €	14,50 €
--	--------	---------

<i>Camembert-Birnen Tarte mit Rucola Pesto</i>	5,50 €	14,50 €
--	--------	---------

<i>Rinderkraftbrühe mit Griesschnitte</i>	6,50 €	12,50 €
---	--------	---------

### Vom Grill

<i>Rumpsteak mit Tomatenzwiebeln</i>	200g/300g	29 € / 38 €
<i>Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln</i>	200g/300g	35 € / 49 €
<i>Hähnchenbrust mit Tomatenzwiebeln</i>	250g	29 €

### Dazu

<i>Arancini</i>	5,50 €	<i>Mayonnaise</i>	0,90 €
<i>Pommes Frites</i>	5,50 €	<i>Ketchup</i>	0,90 €
<i>Pfeffersoße</i>	4,50 €	<i>Senf</i>	0,90 €
<i>Blattspinat</i>	8,50 €	<i>Kräuterbutter</i>	2,80 €
<i>Pilzrahmsoße</i>	5,00 €	<i>Wildkräutersalat</i>	8,50 €
		<i>mit Haus- oder Frenchdressing</i>	

## Hauptsache

*Austernpilze gebraten auf Zucchini-Karottengemüse  
mit Thymian **vegan** 23,50 €*

*Käseomelette (Mozzarella / Chester) mit Croutons, Blattspinat  
und Chimichurri dazu geröstete Pinienkerne **vegetarisch** 23,50 €*

*Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,  
dazu Kartoffelbällchen 29,50 €*

*Lachsmedaillon mit Bärlauch Butter, Marktgemüsen  
und Kurkumakartöffelchen 31,00 €*

*Kabeljaumedailon mit Kürbis und Safransud, Arancini 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.*



## Unsere Klassiker

### US-Beef

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

### Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 31,00 €

Rumpsteak mit einer Pfeffer-Rahmsoße, Bündelböhnchen,  
Bratkartoffeln 36,50 €

### Chateau Briand „doppeltes Filetsteak“

am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse, Soße Bearnaise,  
Pfeffersoße und Thymiankartöffelchen pro Person 45,50 €

## Kindengerichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Basmatireis 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

### *Tagliatelle*

*mit Shrimps, wilder Brokkoli, rosa Pfeffer*

*28,50 €*

### *Tournedo vom Rinderfilet*

*auf einem Kürbisragout mit Austernpilzen*

*34,50 €*

### *Gravenberger Burger*

*Rindfleisch-Patty oder Bohnen-Patty*

*(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate,*

*Römersalat, Burgersoße)*

*mit Pommes Frites 23,50 €*

*mit Cheddarkäse + 1 €*

### *Wildschweinragout*

*mit Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen*

*33,00 €*

## Unsere Desserts

*Crème Brulée*

5,50 €

*Warme Apfelkrapfen mit Zimt & Zucker und Vanilleeis*

8,50 €

*Glas Panna Cotta mit Aprikosen*

5,50 €

*Glas Schokoladenmus mit Vanillekrem*

5,50 €

*„Nussknacker“ - Vanilleeis mit Walnuss und Mandel,  
Schlagsahne*

*Dazu hausgemachter Haselnuss-Eierlikör +2,50 €*

9,50 €

*Apfelkuchen oder Käsekuchen*

*mit Schlagsahne + 0,80 €*

4,50 €

*Hausgemachtes Eis*

*Vanille, Schokolade oder Erdbeere*

*Kugel á 3,20 €*

## *Sonntags Menükarte*

### *Vorspeise:*

*Tagessuppe oder Wassermelone mit Hirtenkäse, Walnüssen und Pinienkernen*

### *Hauptgerichte zur Wahl:*

*Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Kartoffelbällchen und Blattsalaten* 38,00 €

*oder*

*Rinderroulade mit Gemüse und kleinen Kartoffelchen* 44,50 €

*oder*

*Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Blattsalaten* 41,00 €

*oder*

*Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Blattsalaten* 46,50 €

*oder*

*Gemüse Cous Cous mit Champignons und Pinienkerne* 32,50 €

*oder*

*Kabeljau auf Marktgemüse und Butterreis* 41,00 €

*oder*

*Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Kartoffelbällchen* 43,00 €

### *Dessert:*

*Tagessdessert oder Vanilleeis mit Schokoladensoße und Mandeln*

### *Kinder*

*Fischstäbchen mit Reis und Gemüse* 12,00 €

*Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse* 12,00 €

*Kinderpommes* 6,00 €