

***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*

### ***Alkoholfreie Getränke***

Haaner Felsenquelle	0,25 l 3,20 €	0,75 l 7,90 €
Bergische Waldquelle	0,25 l 3,20 €	0,75 l 7,90 €
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75 l 9,50 €	
Coca-Cola <sup>1 7</sup> , Zero <sup>1 5 6 7</sup> , Fanta <sup>1 6</sup> , Sprite <sup>1 6</sup>	0,20 l 3,10 €	0,40 l 6,00 €
Granini Fruchtschorle <sup>3</sup>	0,33 l 3,70 €	
Elephant Bay Eistee	0,33 l 3,90 €	

### ***Biere vom Fass***

König Pilsener	0,25 l 3,50 €	0,40 l 5,60 €
Benediktiner Helles 0,30 l 4,20 €	0,50 l 6,90 €	1,00 l 12,00 €
Bergisches Landbier	0,30 l 4,20 €	
Gaffel Kölsch	0,20 l 2,90 €	0,40 l 5,60 €
Radler <sup>1 6</sup> / Radler <sup>1 6</sup> alkoholfrei	0,40 l 5,60 €	

### ***Flaschenbiere***

Benediktiner Weizenbier/ alkoholfrei	0,50 l 6,30 €
Flensburger Pils alkoholfrei	0,33 l 4,20 €
Malzbier	0,33 l 3,70 €

### ***Aperitif***

Riesling Sekt, trocken	0,1 l 8,50 €	0,75 l 37,00 €
Secco „Zur Schwane“ – auch alkoholfrei	0,1 l 8,50 €	0,75 l 37,00 €
Champagner Louis Roederer	0,1 l 11,50 €	0,75 l 71,00 €
Aperol Spritz	0,2 l 10,50 €	
Hugo	0,2 l 10,50 €	
Lillet Wild Berry <sup>1</sup>	0,2 l 10,50 €	

### **Unsere Landwehrperle:**

„Edition Dorfkind“ Herb aus dem Eichenfass

„Edition Stallbursche“ Rauchig aus dem Kastanienfass

„Edition Streuobstwiese“ Fruchtig aus dem Scheurebenfass

Doppeltkorn aus dem Bergischen Land 2 cl 2,50 €

Als Probierbrett mit allen drei Sorten 3 x 2 cl 7,00 €

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

## Unsere Menü – Empfehlung

*Räucherlachs mit Frischkäse*

*im Kräuterpfannkuchen*

☆☆☆☆

*Waldpilzcremsüppchen*

☆☆☆☆

*Hirschrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter*

*auf Scheiben von Waldpilzpolenta, Rosenkohl*

☆☆☆

*Kaiserschmarrn am Tisch flambiert*

*mit Vanilleeis*

*ohne Suppe 62,00 €*

*mit Suppe 71,00 €*

### **2022er**

*Markus Molitor, Mosel*

*Glas 0,10 l 8,00 €*

**„Erdener Treppchen“**

*Glas 0,20 l 14,50 €*

*Riesling*

*Flasche 0,75 l 45,00 €*

### **2022er**

*Markus Schneider, Pfalz*

*Glas 0,10 l 7,50 €*

**„Black Print“**

*Glas 0,20 l 14,00 €*

*Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot,*

*Flasche 0,75 l 47,00 €*

*Cabernet Dorsa*

## Vorweg

<i>Räucherlachs mit Frischkäse im Kräuterpfannkuchen</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
<i>dazu Dillsenf-Soße</i>	6,50 €	15,50 €

<i>Petersilienwurzel-Birnensalat</i>		
<i>dazu Kikok-Hähnchen mit Erdnusskrem</i>	6,50 €	15,50 €

<i>Gänsefilet und Kroketten mit geröstetem Sauerteigbrot</i>		
<i>Rotweinzwiebeln und Cornichon</i>		14,50 €

<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen</i>	6,50 €	14,50 €
--	--------	---------

<i>Bergischer Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing</i>		
<i>Speckstreifen und Brotcroutons</i>	<b>am Tisch zubereitet</b>	14,50 €

<i>Kürbiskremsüppchen mit gerösteten Kernen</i>	6,50 €	13,50 €
---	--------	---------

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



\*\*\*

*Darf es noch was Süßes sein?  
Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.*

### Hauptsache

*Steckrübe gebacken mit Srirachasoße, Sojajoghurt  
und Rotkohlsalat **vegan*** 24,50 €

*Kartoffeltaler gebraten mit Rahmwirsing **vegetarisch*** 23,50 €

*Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,  
dazu Kartoffelbällchen* 32,50 €

*Wolfsbarsch auf Schwarzwurzel - Kartoffelstampf,  
Mandel-Vanillebutter* 33,00 €

*Pilzrostbraten vom Rumpsteak mit Rosenkohl-Gröstel* 34,00 €

### Vom Grill

*Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln* 200g/300g 29 € / 38 €

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

*Hähnchenbrust mit Tomatenzwiebeln* 250g 29 €

### Dazu

*Kartoffelbällchen* 5,50 €

*Pommes Frites* 5,50 €

*Pfeffersoße* 4,50 €

*Rosenkohl* 8,50 €

*Pilzrahmsoße* 5,00 €

*Buntes Gemüse* 8,50 €

*Mayonnaise* 0,90 €

*Ketchup* 0,90 €

*Senf* 0,90 €

*Kräuterbutter* 2,80 €

*Wildkräutersalat* 8,50 €

*mit Haus- oder Frenchdressing*

## Unsere Klassiker

*Wiener Schnitzel vom Kalb*

*dazu Pommes Frites und Preiselbeeren*

31,00 €

*Chateau Briand „doppeltes Filetsteak“*

*am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse, Soße Bearnaise,*

*Pfeffersoße und Thymiankartöffelchen*

*pro Person* 45,50 €

*Gravenberger Burger Rindfleisch oder Vegetarisch mit Bohnen-Patty*

*(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)*

*mit Pommes Frites*

25,50 €

*Cheeseburger* + 2 €

## 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.*

### *Wild- Wochen*

*Hirschbolognese  
mit Tagliatelle  
27,50 €*

*Hirschragout mit Waldpilzen,  
Apfelkompott, Preiselbeeren, Kartoffelklößen  
33,50 €*

*Grünkohlgemüse mit Gänsefilets  
und Schwenkkartoffeln  
29,50 €*

*Fasanenbrust mit Misoschaum  
Kartoffelbällchen, Rosenkohl  
36,50 €*

*Hirschrücken mit  
Haferflocken-Preiselbeer Butter  
auf Scheiben von Waldpilzpolenta, Rosenkohl  
35,00 €*

## *Desserts*

*Crème Brulée*

6,50 €

*Kaiserschmarren mit Vanilleeis oder Apfelkompott*

12,50 €

*Zimt Parfait mit Pflaumenkompott*

7,50 €

*Schokolade Hoch<sup>3</sup>*

*Brownie, Schokoladeneis und Schokokeks*

7,50 €

*Hausgemachtes Walnusseis*

*mit Mandelsplittern, Schlagsahne*

9,50 € mit Haselnuss-Eierlikör + 2,50 €

*Apfelkuchen oder Käsekuchen*

4,50 € mit Schlagsahne + 0,80 €

*Hausgemachtes Eis*

*Vanille, Schokolade oder Erdbeere*

Kugel á 3,20 €