

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 Schiorn
Sibylle Hakenberg
Emin Çam
Miri Glavas
Marc Graß
Christos Tsolakidis

Küchen-Team:

Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Branco Krneta
Süleyman Satur
Ahmad al Munawar
Ajinero Coprio
Mika Picklein

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

<i>Haaner Felsenquelle</i>	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,90 €
<i>Bergische Waldquelle</i>	0,25 l	3,20 €	0,75 l	7,90 €
<i>Gerolsteiner Gourmet Sprudel</i>	0,75 l	9,50 €		
<i>Coca-Cola¹ ⁷, Zero¹ ⁵ ⁶ ⁷, Fanta¹ ⁶, Sprite¹ ⁶</i>	0,20 l	3,10 €	0,40 l	6,00 €
<i>Granini Fruchtschorle³</i>	0,33 l	3,70 €		
<i>Elephant Bay Eistee</i>	0,33 l	3,90 €		

Biere vom Fass

<i>König Pilsener</i>	0,25 l	3,50 €	0,40 l	5,60 €
<i>Benediktiner Helles</i>	0,30 l	4,20 €	0,50 l	6,90 €
<i>Bergisches Landbier</i>			0,30 l	4,20 €
<i>Gaffel Kölsch</i>			0,20 l	2,90 €
<i>Radler¹ ⁶ / Radler¹ ⁶ alkoholfrei</i>			0,40 l	5,60 €

Flaschenbiere

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

Aperitif

<i>Riesling Sekt, trocken</i>	0,1 l	8,50 €	0,75 l	37,00 €
<i>Secco „Zur Schwane“ – auch alkoholfrei</i>	0,1 l	8,50 €	0,75 l	37,00 €
<i>Champagner Louis Roederer</i>	0,1 l	11,50 €	0,75 l	71,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	10,50 €		
<i>Hugo</i>	0,2 l	10,50 €		
<i>Lillet Wild Berry¹</i>	0,2 l	10,50 €		

Unsere Landwehrperle:

<i>„Edition Dorfkind“ Herb aus dem Eichenfass</i>		
<i>„Edition Stallbursche“ Rauchig aus dem Kastanienfass</i>		
<i>„Edition Streuobstwiese“ Fruchtig aus dem Scheurebenfass</i>		
<i>Doppelkorn aus dem Bergischen Land</i>	2 cl	2,50 €
<i>Als Probierbrett mit allen drei Sorten</i>	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 flambeiert

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 €

Petersilienwurzel-Birnensalat dazu Kikok-Hähnchen mit Erdnusskrem 6,50 € 15,50 €

*Gänsefilet und Kroketten mit geröstetem Sauerteigbrot
Rotweinzwiebeln und Cornichon* 14,50 €

Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen 6,50 € 14,50 €

Bergischer Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing Speckstreifen und Brotcroutons am Tisch zubereitet 14,50 €

Kürbiskremsüppchen mit gerösteten Kernen 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 €

Hühnchenbrust mit Tomatenzwiebeln 250g 29 €

Dazu

Kartoffelbällchen 5,50 € *Mayonnaise* 0,90 €

Pommes Frites 5,50 € *Ketchup* 0,90 €

Pfeffersoße 4,50 € *Senf* 0,90 €

Rosenkohl 8,50 € *Kräuterbutter* 2,80 €

Pilzrahmsoße 5,00 € *Wildkräutersalat* 8,50 €

Buntes Gemüse 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 Béarnaise,
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 €
Cheesburger + 2 €

Kindergerichte

Fischstäbchen mit Gemüsen und Basmatireis 12,00 €
Kalbsschnitzel mit Gemüsen 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 Brûlée
6,50 €

Kaiserschmarren mit Vanilleeis oder Apfelkompott
12,50 €

Zimt Parfait mit Pflaumenkompott
7,50 €

Schokolade Hoch³
Brownie, Schokoladeneis und Schokokekse
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 €