

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 ^{1 7} , Zero ^{1 5 6 7} , Fanta ^{1 6} , Sprite ^{1 6}	0,20 l 3,10 €	0,40 l 6,00 €
Granini Fruchtschorle ³	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 ^{1 6} / Radler ^{1 6} 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 7,00 €	0,75 l 37,00 €
Secco „Zur Schwane“ – auch alkoholfrei	0,1 l 7,00 €	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 ¹	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

Doppelkorn 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

Menü

*Räucherlachs mit Frischkäse
im Kräuterpfannkuchen

*Kraftbrühe mit Fisch-Maultaschen

*Kalbsrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter
auf Rahmwirsing & Kartoffelplätzchen

*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 8,50 €

„Black Print“

Glas 0,20 l 15,50 €

*Cuvee Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Dorsa*

Flasche 0,75 l 47,00 €

Vorweg

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

<i>Bergischer Kartoffelsalat mit Brühe und Schnittlauch</i>		
<i>dazu grosser Schweinebauch und Spiegelei</i>		14,50 €
<i>(auch als Hauptgang Portion möglich 24,50 €)</i>		

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

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

<i>Kartoffelkremsuppchen</i>		
<i>mit gerösteter Mettwurst und Croutons</i>	6,50 €	13,50 €

*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.



Hauptsache

*Grüntee Nudeln aus Buchweizen mit Crispy Chili Öl,
Shiitake Pilzen und geröstete Walnüsse **vegan*** 23,50 €

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

*Rumpsteak unter einer Senf-Zwiebelkruste, kräftige Jus
und Bratkartoffeln* 34,00 €

*Zanderfilet auf Rahm-Wirsing
dazu Basmatireis* 33,00 €

Vom Grill

<i>Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>200g/250g</i>	<i>29 € / 33 €</i>
<i>Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>200g/250g</i>	<i>35 € / 42 €</i>
<i>Hühnchenbrust mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>250g</i>	<i>29 €</i>

Dazu

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

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 31,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 27,00 €

Chateau Briand - „doppeltes Filetsteak“

*am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse, Soße Bearnaise,
Pfeffersoße und Thymiankartöffelchen*

- ab 2 Personen - pro Person 45,50 €

BBQ

Gravenberger Burger

*Rindfleisch-Patty **oder** Vegetarisches Bohnen-Patty*

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

mit Pommes Frites 25,50 €

als Steakburger vom Rumpsteak, Zwiebeln und Krautsalat 31,50 €

Cheeseburger + 2 €

Schweinespeck gegrillt „Amerikanische Art“

mit Chili Mayo und BBQ dazu Kartoffel mit Sour Cream 25,50 €

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.



Fisch- Wochen



Doradenfilets mit Tomaten, Kapern, Zitronen und Oliven
31,00 €

Wolfsbarschfilets Marktgemüse, Basilikum Pesto
31,00 €

Rotbarsch „als Schnitzel“ gebacken mit Erbsen
31,00 €

Lachsmedaillons mit Weißweinsoße dazu Marktgemüse
31,00 €

☆☆☆

Zu den Fischgerichten reichen wir Basmatireis

Desserts

Crème Karamel mit Orangenragout

6,50 €

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis oder Apfelkompott

12,50 €

Spaghetti Eis

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersoße, weiße Schokolade

9,50 €

Hausgemachtes Salz-Karamel Eis mit Mandeltalern

7,50 €

Himbeer-Gries Eis "Julias Choice" mit Schlagsahne und Himbeeren

9,50 €

Apfelkuchen oder Käsekuchen

4,50 € mit Schlagsahne + 0,80 €

Hausgemachtes Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Kugel á 3,20 €