

**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  
Süleyman Satur  
Akissi Yao  
Branco Krneta  
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 €	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 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 <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

## Menü

*Toastie mit Avocado, Spargel und Schnittlauch Öl*

\*\*\*\*

*Spargelkremsuppchen*

*dazu Lachs Wan Tan*

\*\*\*\*

*Kalbsrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter  
auf Rahmwirsing & Röstikugel*

\*\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis  
am Tisch flambiert*

*ohne Suppe 62,00 €*

*mit Suppe 71,00 €*

### **2022er**

*Künstler, Rheingau*

*Glas 0,10 l 7,00 €*

*Hochheimer Hölle „Im Neuenberg“*

*Glas 0,20 l 12,50 €*

*Riesling VDP. Erste Lage, trocken*

*Flasche 0,75 l 41,00 €*

### **2019er**

*Knipser, Pfalz*

*Glas 0,10 l 8,50 €*

*Blauer Spätburgunder, trocken*

*Glas 0,20 l 15,50 €*

*Flasche 0,75 l 47,00 €*

## Vorweg

<i>Spargel-Schinkenröllchen mit Zitronen-Mayonnaise</i>	<i>klein</i>	<i>groß</i>
<i>Feldsalatkrem, Parmesan</i>		15,50 €
<i>Toastie mit Avocado, Spargel und Schnittlauch Öl</i>	6,50 €	14,50 €
<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen</i>	6,50 €	14,50 €
<i>Feldsalat mit Himbeer-Sahnedressing</i>		
<i>Räucherlachsstreifen und Brotroutons am Tisch zubereitet</i>		14,50 €
<i>Bärlauchkreamsüppchen</i>		
<i>mit Wachtelei</i>	6,50 €	12,50 €

*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

*Röstikugel auf Kokos-Spinatpüree, Apfelkompott **vegan*** 23,50 €

*Spargel mit Chili-Camembert Hollandaise  
und Kartoffelchen **vegetarisch*** 26,50 €

*Rumpsteak unter einer Senf-Zwiebelkruste,  
kräftige Jus und Bratkartoffeln* 35,00 €

*Stangenspargel mit Soße Hollandaise & kleine Kartoffelchen* 32,50 €  
wahlweise mit:  
*Kalbsschnitzel, Lachs, Zander, Schinken, Rinderfilet 90g* +8,00 €

## Vom Grill

*Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln* 200g/250g 29 € / 33 €

*Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln* 200g/250g 35 € / 42 €

*Hähnchenbrust mit Tomatenzwiebeln* 250g 29 €

## Dazu

<i>Kartoffelbällchen</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>Pilzrahmsoße</i>	5,00 €	<i>Kräuterbutter</i>	2,80 €
<i>Spargelgemüse</i>	9,00 €	<i>Wildkräutersalat</i>	8,50 €
<i>Buntes Gemüse</i>	8,50 €	<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 €

*Gravenberger Burger*

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

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

*Mit Pommes Frites* 25,50 €

*Steakburger vom Rumpsteak, Zwiebeln und Krautsalat*

*Mit Pommes Frites* 31,50 €

*Als Cheeseburger* + 2 €

## Kindergерichte

*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.*

## *Österreich Woche*

### *Vorspeise*

\*\*\*

*Markknochen und Rindstatar mit geröstetem Schwarzbrot*

14,50 €

### *Hauptgerichte*

\*\*\*

*Tafelspitz mit Rahmspinat & Rösterdäpfeln, Apfelkren*

31,00 €

*Backhendl auf Heu serviert mit Gurkensalat & Petersilienerdäpfeln*

31,00 €

*Geschmorter Schultersterzel mit Wurzelgemüse & Stürzerdäpfeln*

31,00 €

*Fogosch (Zander) mit Letscho (Paprika, rote Zwiebel, Paradeiser)*

*Dillsoße, Petersilienerdäpfeln*

31,00 €

## *Desserts*

*Süßer Pfannkuchen  
mit hausgemachter Erdbeermarmelade gefüllt, Vanilleeis  
8,50 €*

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis oder Apfelkompott  
12,50 €*

*Spaghetti Eis  
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersosse, weiße Schokolade  
9,50 €*

*Salz-Karamel Eis Hausgemacht mit Mandelitalern  
7,50 €*

*Topfenpalatschinken mit Marillenragout  
9,50 €*

*Apfelkuchen oder Käsekuchen  
4,50 € mit Schlagsahne + 0,80 €*

*Hausgemachtes Eis - Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
Kugel / scoop á 3,20 €*