

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 ^{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 €	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

Toastie mit Avocado, Spargel und Schnittlauch Öl

Spargelkreamsüppchen

mit Shrimps

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

Melonen-Eis

mit Wassermelonensalat & Granatapfelkernen

ohne Suppe 62,00 €

mit Suppe 71,00 €

2024er

Penfolds, Süd Australien

Glas 0,10 l 7,00 €

Koonuga Hill

Glas 0,20 l 12,50 €

Chardonnay, trocken

Flasche 0,75 l 44,00 €

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>Feldsalatcreme, Parmesan</i>		<i>15,50 €</i>
<i>Toastie mit Avocado, Spargel und Schnittlauch Öl</i>	<i>6,50 €</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen</i>	<i>6,50 €</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Feldsalat mit Himbeer-Sahnedressing</i>		
<i>Räucherlachsstreifen und Brotroutons am Tisch zubereitet</i>		<i>14,50 €</i>
<i>Kaspressknödel in einer Rindsbouillon</i>		<i>12,50 €</i>

*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

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	
<i>dazu Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	31,00 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken</i>	
<i>dazu Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	27,00 €
<i>Chateau Briand - „doppeltes Filetsteak“</i>	
<i>am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse,</i>	
<i>Soße Bearnaise, Pfeffersoße und Thymiankartöffelchen</i>	
<i>- ab 2 Personen - pro Person</i>	45,50 €
<i>Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,</i>	
<i>dazu Kartoffelbällchen</i>	32,50 €

Gravenberger Burger

<i>Rindfleisch-Patty oder Vegetarisches Bohnen-Patty</i>	
<i>(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)</i>	
<i>Mit Pommes Frites</i>	25,50 €
<i>Steakburger vom Rumpsteak, Zwiebeln und Krautsalat</i>	
<i>Mit Pommes Frites</i>	31,50 €
<i>Als Cheeseburger</i>	+ 2 €

Kindergерichte

<i>Fischstäbchen mit Gemüse und Basmatireis</i>	12,00 €
<i>Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites</i>	12,00 €
<i>Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise</i>	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.

Knödel Woche

Kloß und Soß (Kloß in brauner Soße) 7,50 €

Kaspressknödel in einer Rindsbouillon 12,50 €

Hauptgerichte / main courses:

*Malzbier-Goulasch mit Buttererbsen
dazu ein Kindskopf (250g Kloß!) 33,00 €*

*Bayrische Semmelkloßscheiben geröstet,
dazu Kräutersaitlingsragout /vegetarisch 25,50 €*

*Böhmische Wickelknödel mit Hefe
dazu Sauerbraten und Apfelkompott 33,00 €*

*Schweinebraten und Bauch mit Bergischer Landbier - Soße
dazu ein Kindskopf (250g Kloß!) 33,00 €*

Desserts

Frische Erdbeeren

mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne 10,50 €

Meloneneis

mit Wassermelonensalat & Granatapfelkernen 10,50 €

Spaghetti Eis

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersosse, weiße Schokolade 9,50 €

Creme Brulée

mit Vanille 7,50 €

Apfelkuchen oder Käsekuchen 4,50 €

mit Schlagsahne + 0,80 €

Hausgemachtes Eis Kugel á 3,20 €

Vanille, Schokolade oder Erdbeere