

***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  
Luka Löhmer  
Süleyman Satur  
Akissi Yao  
Branco Krneta  
Ahmad al Munawar  
Aljinerio Coprio  
Mika Pickelstein*

**Event-Team:**

*Hochzeiten, Geburtstage Weihnachtsfeiern, etc.  
Annkathrin Lohmann/ [feiern@gravenberg.de](mailto: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> , Alster <sup>1 6</sup>	0,25 l 3,50 €	0,40 l 5,60 €

### **Flaschenbiere**

Benediktiner Weizenbier/ alkoholfrei	0,50 l 6,30 €
Flensburger Pils/ Radler alkoholfrei	0,33 l 4,20 €
Flensburger Strand Lager 0,0%	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

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

*Bunter Bohnensalat, Bohnenkrautvinaigrette  
gegrillte Aprikose und Mandeln*

\*\*\*\*

*Kohlrabi Süppchen  
mit geräucherter Entenbrust*

\*\*\*\*

*Rinderfilet mit Paprikachutney, Risoleekartoffeln  
und kräftiger Jus*

\*\*\*\*

*Schokoladen-Frittata mit Vanilleeis und Himbeere*

*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 €*

### **2022er**

*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>Bunter Bohnensalat, Bohnenkrautvinaigrette, gegrillte Aprikosen und Mandeln</i>	<i>klein</i> 7,00 €	<i>groß</i> 13,50 €
<i>Matjes Tatar mit eingelegtem Rettich und Schnittlauch Öl</i>	7,50 €	14,50 €
<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten aus dem Ofen</i>	7,50 €	14,50 €
<i>Kräuterkremsüppchen mit Knoblauch-Croutons</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

<i>Sommersalat mit Mais und Kidney Bohnen, Parmesan, Spiegelei, Bratkartoffeln, Hausdressing</i>	19,50 €
<i>dazu gebratenes Hühnchen <b>oder</b> Hirtenkäse &amp; Oliven</i>	+8,50 €
<i>Rinderfiletscheiben <b>oder</b> Lachssteak <b>oder</b> 3 Garnelen</i>	+9,50 €
<i>Kichererbsen Püree mit Rosinenreis und Ras el-Hanout <b>vegan</b></i>	23,50 €
<i>Fregola-Risotto mit Kohlrabi und Orange <b>vegetarisch</b></i>	23,50 €
<i>Fregola-Risotto mit Kohlrabi, Orange und Lachssteak</i>	29,50 €
<i>Wofsbarsch auf Maispüree, grüner Spargel und Weißweinsauce</i>	35,00 €
<i>Matjesdoppelfilet mit roten Zwiebeln, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	25,50 €

## Vom Grill

<i>Rumpsteak mit Tomatenzwiebeln</i>	200g/250g	29 € / 33 €
<i>Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln</i>	200g/250g	35 € / 42 €
<i>Hühnchenbrust mit Tomatenzwiebeln</i>	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>Grüner Spargel</i>	8,50 €	<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>Backhendl mit Blaubeer-Gurkensalat und Kartoffelpüree</i>	
<i>auf Heu serviert</i>	33,00 €
<i>Chateau Briand - „doppeltes Filetsteak“</i>	
<i>am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse,</i>	
<i>Soße Bearnaise, Pfeffersoße und Thymiankartoffelchen</i>	
<i>- ab 2 Personen - pro Person</i>	45,50 €
<i>Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,</i>	
<i>dazu Kartoffelbällchen</i>	32,50 €
<i>Gravenberger Burger</i>	
<i>Rindfleisch-Patty <b>oder</b> Vegetarisches Bohnen-Patty</i>	
<i>(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)</i>	
<i>Mit Pommes Frites</i>	25,50 €
<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 &amp; 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.*

## *Unsere Wochenempfehlung*

### *Vorweg:*

*Ricotta Tarte*

*mit Tomaten und Zucchini, Frischkäsedipp*

*13,50€*

*Burrata*

*mit Sesamöl und Tomaten-Ruccolasalat*

*14,50 €*

### *Hauptsache*

*Lachssteak*

*mit Gemüse Cous-Cous Zitronenjoghurt*

*33,00€*

*Bayrische Semmelkloßscheiben*

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

*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, weiÙe Schokolade 9,50 €*

### *Crème Brûlée*

*mit Vanille 7,50 €*

*Apfelkuchen oder Käsekuchen 4,50 €*

*mit Schlagsahne + 0,80 €*

*Hausgemachtes Eis Kugel á 3,20 €*

*Vanille, Schokolade oder Erdbeere*