

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
Luke Löhmer
Akissi Yao
Ennio Dicke
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 €	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} , Alster ^{1 6}	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 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

Thunfisch Tataki mit Avocado-Mango Ragout und Reis-Crunch

Maisschaumsüppchen mit Garnele

*Tournedo vom Rinderfilet auf Kräutersaitlingen
mit Pflaumen und Blauschimmelkäse, Kartoffelkrappen*

*Schokoladenmousse „knackig“,
Kirschwasser, Kirschgel*

*ohne Suppe 62,00 €
mit Suppe 71,00 €*

Unsere Weinempfehlung

2024er

<i>Penfolds, Süd Australien</i>	<i>Glas 0,10 l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Koonuga Hill</i>	<i>Glas 0,20 l</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Chardonnay, trocken</i>	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>44,00 €</i>

2022er

<i>Knipser, Pfalz</i>	<i>Glas 0,10 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Blauer Spätburgunder, trocken</i>	<i>Glas 0,20 l</i>	<i>15,50 €</i>
	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>47,00 €</i>

Fisch-Wochen

Vorweg

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
<i>Thunfisch Tataki, Avocado-Mango Ragout, Reis-Crunch</i>	12,50 €	16,50 €
<i>Maisschaumsüppchen mit Garnele</i>	9,50 €	12,50 €
<i>Bruschetta mit Garnelen, Knoblauch und Beurre Blanc</i>		13,50 €

Hauptsachen

Zu allen Fischgerichten servieren wir kleine gebratene Kartoffelchen

<i>Zanderfilet gebraten</i>	
<i>mit Lauchgemüse & Pflaumen</i>	33,50 €
<i>Rotbarbenfilet mit Fenchel</i>	31,50 €
<i>Seeteufel Kotelette mit Miso Butter, geschmorten Tomaten</i>	34,50 €
<i>Thunfischsteak mit Tomatenzwiebeln</i>	31,00 €

Hauptsache

Sommersalat mit Mais, Kidney Bohnen, Parmesan, Spiegelei,

<i>Bratkartoffeln und Hausdressing</i>	19,50 €
<i>+ gebratene Kräutersaitlinge</i>	+5,50 €
<i>+ gebratenes Hühnchen</i>	+8,50 €
<i>+ Hirtenkäse & Oliven</i>	+8,50 €
<i>+ Rinderfiletscheiben</i>	+9,50 €
<i>+ 3 Garnelen</i>	+9,50 €

*Fregola-Risotto mit Kohlrabi und Orange **vegan*** 23,50 €

Tagliata vom Rumpsteak, Parmesan, Rucola, Kartoffelkrapfen 36,50 €

Vom Grill

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

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

Hühnchenbrust 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>Buntes Gemüse</i>	8,50 €	<i>Beilagensalat</i>	8,50 €

Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Basmatireis 12,00 €

Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites 12,00 €

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 31,00 €

Backhendl auf Heu serviert

mit einem Kartoffel-Gurkensalat 33,00 €

Us-Beef - kalt serviert

mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 24,50 €

Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,

dazu Kartoffelkrapfen 32,50 €

Gravenberger Burger –

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

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

mit Pommes Frites 25,50 €

als Cheeseburger + 2 €

Chateau Briand - „doppeltes Filetsteak“ am Tisch tranchiert,

mit Marktgemüse, Soße Bearnaise, Pfeffersoße und Kartoffelkrapfen

- ab 2 Personen - pro Person 45,50 €



*Darf es noch was Süßes sein?
Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen gerne nach dem Essen.*

*Sehr geehrte Gäste, wir halten Karten mit Hinweisen auf Zutaten und Stoffe,
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, auf Wunsch für Sie bereit.*

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 €

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