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
Aljinero Coprio
Mika Pickelein

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

****

Kürbis-Kurkumasüppchen mit Öl und gerösteten Kernen

****

Hirschrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter
auf Serviettenkloßscheiben, Rosenkohl

****

Kaiserschmarrn am Tisch flambiert, Vanilleeis

ohne Suppe	64,00 €
mit Suppe	73,00 €

Unsere Weinempfehlung

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 €

2021er

Tyrell´s Rufus Stone, Australien	Glas	0,10 l	8,00 €
Shiraz, trocken	Glas	0,20 l	15,00 €
	Flasche	0,75 l	50,00 €

Vorweg	*klein*	*groß*
Thunfisch Tataki, Avocado-Mango Ragout, Reis-Crunch	*14,50 €*	*16,50 €*
Entenkeulenragout und Ententerrine , Pflaumen von unserer Streuobstwiese dazu marinierten Buchenpilze	*12,50 €*	*16,50 €*
Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen	*7,50 €*	*14,50 €*
Bergischer Feldsalat ***am Tisch zubereitet*** *mit warmem Kartoffeldressing, Sherry Tomaten, Speck- und Brotcroutons*		*15,50 €*

Suppen

Kürbis-Kurkumasüppchen mit Öl und gerösteten Kernen	*10,50 €*	*13,50 €*
Maronenschaumsüppchen mit Waldpilzen	*10,50 €*	*13,50 €*

Hauptsache

Herbstsalat mit Roter Beete, Kürbis, schwarzen Belugalinsen, Sonnenblumenkernen Spiegelei und Himbeerdressing	*20,50 €*	
+ gebratene Waldpilzen		*+5,50 €*
+ gebratenes Hühnchen		*+8,50 €*
+ Scheiben vom Hirschrücken		*+9,50 €*
+ 3 Garnelen		*+9,50 €*
Kürbis-Risotto mit Ingwer, Karotten, Parmesan ***vegetarisch***		*25,50 €*
Sellerierostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ***vegan***		*25,50 €*

Rumpsteak Röstzwiebel, gratinierte Kartoffeln	36,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinsoße, auf Möhrengemüse untereinander	35,50 €
Zanderfilet mit Tomaten-Kapernragout, Kürbisrisotto	36,50 €

Vom Grill

Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln 200g/250g	30 € / 34 €
Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln 200g/250g	36 € / 43 €
Hühnchenbrust mit Tomatenzwiebeln 250g	31 €
Thunfischsteak mit Tomatenzwiebeln 200g	32,00 €

Dazu

Gratinierte Kartoffeln	5,50 €	Mayonnaise	0,90 €
Pommes Frites	5,50 €	Ketchup	0,90 €
Pfeffersoße	4,50 €	Senf	0,90 €
Pilzrahmsoße	5,00 €	Kräuterbutter	2,80 €
Buntes Gemüse	8,50 €	Beilagen Salat	8,50 €

Kindergerichte

Fischstäbchen mit Gemüsen und Basmatireis	12,00 €
Kalbsschnitzel mit Gemüsen und Pommes frites	12,00 €

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 33,00 €

Backhendl auf Heu serviert
mit Pommes Frites und Gurkensalat 33,50 €

US-Beef - kalt serviert
mit Bratkartoffeln und Remouladensoße 26,50 €

Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,
dazu Kartoffelkrapfen 34,50 €

Gravenberger Burger –
Rindfleisch-Patty **oder** *Vegetarisches Bohnen-Patty*
(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)
mit Pommes Frites 26,00 €
als Cheeseburger 28,00 €

Chateau Briand - „doppeltes Filetsteak" am Tisch tranchiert,
mit Marktgemüse, Soße Bearnaise, Pfeffersoße und gratinierte Kartoffeln
- ab 2 Personen - pro Person 47,50 €

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.

Wild-Wochen

Hirschbolognese mit Tagliatelle
27,50 €
⋆⋆⋆

Hirschragout mit Waldpilzen,
Pflaumenkompott von unserer Streuobstwiese und
Kartoffelklößen
35,50 €
⋆⋆⋆

Schmorbraten aus der Hirschkeule
mit Kirsch-Rotkohl, Kartoffelklöße
35,50 €
⋆⋆⋆

Fasanenbrust mit Misoschaum
Kartoffelbällchen, Rosenkohl
36,50 €
⋆⋆⋆

Hirschrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter
auf Serviettenkloßscheiben, Rosenkohl
36,50 €

Desserts

Tiramisu mit Amaretto
dazu Fruchtmark
10,50 €

⋆⋆⋆

Kaiserschmarrn am Tisch flambiert
Vanilleeis & Sahne
14,50 €

⋆⋆⋆

Crème Brûlée mit Vanille
8,50 €

⋆⋆⋆

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

⋆⋆⋆

Hausgemachtes Eis - Kugel á 3,40 €
Vanille, Schokolade oder Erdbeere