

Chronik des Gravenberg Lohmann's Romantik Hotel & Restaurant

*Im Jahr 1774 kam die Familie Lohmann aus dem Westfälischen, Großraum Herford, in unsere Gemarkung „Gravenberg“.
Als Bauern mit Milchvieh, Pferden und Landwirtschaft fanden Sie hier bessere Voraussetzungen vor.*

Seit nunmehr neun Generationen arbeitet und lebt die Familie Lohmann am Fuße des Bergischen Landes.

Unsere Vorfahren führten den Hof bis Anfang des 19. Jahrhunderts als Bauernhof. Eine Vorspann-Station für schwere Fuhrwerke erweiterte die Einkünfte ab ca. 1920. Die schweren Rohstoffe, die vom Rhein auf Pferdekarren zu den Solinger Schmieden transportiert wurden, erforderten für den Aufderhöher-Anstieg mehr Pferdestärken (PS).

Deshalb wurden vor die Karren mit zwei Pferden am Gravenberg weitere zwei Pferde vorgespannt. So war die schwere Last zu bewegen.

Oben auf dem Berg konnten die Pferde wieder abgespannt und zum Gravenberg zurückgeführt werden.

Dieser Vorgang wiederholte sich z. B. vor dem Anstieg nach Höhscheid.

Es ist überliefert, dass in der Zeit des „Vorspannens“ die ersten Schnäpse und Schmalzbrote serviert wurden. Die Anfänge der Gastronomie am Gravenberg.

Als 6. Generation erweiterte Ur-Opa Fritz (1909-1984) mit seiner Frau Irene (1912-2002) kontinuierlich die Gastronomie.

Opa Fritz (geb. 1939), gelernter Landwirt in der 7. Generation führte mit seiner Frau Gisela unseren Gravenberg von der Landwirtschaft zum reinen Gastronomie- und Hotelbetrieb bis heute.

Die 8. Generation Frank (geb. 1967) und Kirsten Lohmann sind die ersten, die die Gastronomie von der Pike auf gelernt haben und 1992 nach Lehr- und Wanderjahren in den Betrieb einstiegen.

Die 9. Generation steht in den Startlöchern und wir sehen sehr positiv in die Zukunft des Gravenberg am Fuße des Bergischen Landes.

Craft Beer Empfehlung

Hacker-Pschorr Münchner Hell 5% Vol. München 0,5 l 4,50 €

natürlich in der Bügelflasche, zeigt sich zuerst hellgelb mit einem feinporigen Schaum.
Man schmeckt die Gerste, hohe Süffigkeit, es schmeckt frisch

Bergisches Landbier 4,9% Vol. Regionales Bier - Bielstein 0,33 l 3,20 €

Dunkle, obergärige Bierspezialität mit der Vollmundigkeit erlesener Spezialmalze.
Nach traditionellen Rezepten, feinwürzig mit einer leichten Rauchigkeit.

Rotbier König Pils Brauerei 5,2% Vol. Duisburg 0,33 l 3,40 €

Erfrischend mildes Aroma. In früheren Zeiten bezeichnete Bier aus Weizen gebraut ein „Weissbier“.
Gerstenbiere, meist dunkler geröstet wurde als „Braun- bzw Rotbier“ bezeichnet.

Füchschens Alt 4,5 %Vol. Düsseldorf 0,33 l 3,90 €

ist ein Bier frisch, spritzig, sehr malzig, schwer, gut gehopft, langer malziger Abgang.

Mühlen Kölsch 4,8%Vol. Köln 0,33 l 3,90 €

Die Kombination der Zutaten und die Herstellung nach altem Familienrezept von 1858
verleiht unserem Mühlen Kölsch seinen typischen und charakteristischen kräftigen,
malzigen und vollen Geschmack.

Zunft Kölsch 4,8% Vol. - Bielstein 0,33 l 3,20 €

Frisches, feinherbes Kölsch, schlank und mit angenehmer Hopfennote.
Der obergärige Charakter besticht durch die leicht fruchtige Aromakomponente

Weinempfehlung

Nr. 01 2018er

„Mahlzeit“ Cuvée Rosé Q.b.A.

Karaffe 0,25l 11,00 €

Weingut Korrell, Nahe

Flasche 0,75 l 32,00 €

Nr. 02 2017er

„Cà dei Frati I Frati“ Lugana

Karaffe 0,25l 12,50 €

Lombardei, Lugana DOP

Flasche 0,75 l 36,00 €

Nr. 03 2015er

„Regaleali Bianco“

Karaffe 0,25l 11,00 €

Tasca D'Amerita Sizilien

Flasche 0,75 l 32,00 €

Gravenberger Menü

Matjes Dreierlei

Tatar, gebacken und klassisch „Hausfrauen Art“

Perlhuhn Essenz

mit Zitronengras und Perlgraupen

Tagliata vom Rumpsteak mit Ruccolasalat und Parmesan

Kartoffelbällchen

Crème Brûlée mit Vanille

4 Gang Menü 54,00 €

Dazu empfehlen wir unsere Weinbegleitung

Nr. 04 2018

„Witch Hunter“ Sauvignon Blanc	Karaffe 0,25l	13,00 €
Weingut Hensel & Schneider, Pfalz	Flasche 0,75l	38,00 €

Nr. 05 2017er

Pinot B Cuvée von		
Cabernet Sauvignon und Pinot Noir	Karaffe 0,25l	12,00€
Brogstter, Rheinhessen	Flasche 0,75l	35,00€

*Tagesangebote finden Sie auf unseren Schiefertafeln.
Gerne backen wir auf Nachfrage glutenfreie Brötchen für Sie.*

Aktuelles der Saisonküche

Vorweg

C aesars Salad mit Caeserdressing, Käse vom Thomashof, Tomaten, Brotcroûtons und Ei -am Tisch zubereitet -	9,50 €
als Hauptgericht mit 4 gebratenen Gambas	18,50 €
mit gebratener Maispouardenbrust	18,50 €

J akobsmuschelkerne auf einem Gurken-Mangosalat Minzjoghurt	15,50 €
---	---------

D reierlei Bruschetta mit Basilikum, Knoblauch und Oliven	12,50 €
---	---------

Z iegenkäse mit Meister Blumbergs Landschinken, Linsensalat und Balsamicoessig	13,50 €
--	---------

Suppe

R inderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle	8,50 €
P fefferkreamsüppchen mit Spinat und Tomate (Vegi)	9,00 €
P ufferlingskreamsüppchen mit Schnittlauchröllchen	9,00 €

Hauptsache

Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern und Kartoffelbällchen

Portion pur	24,50 €
mit Wiener Schnitzel	28,50 €
mit Lachsmedaillon	28,50 €
mit Rumpsteak 150 g	33,50 €

Hirschragout mit Rahmspitzkohl

und hausgemachten Spätzle 26,50 €

Kalbsleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln

und Kartoffelpüree 27,50 €

Senfrostbraten, Düsseldorfer Löwensenf, dazu Salate

Röstzwiebeln, Käsespätzle mit Butterkäse vom Thomashof 27,50 €

Tournedo vom Rinderfilet mit gebratenem grünem Spargel

dazu Kartoffelstrudel 28,50 €

Fisch

Lachs und **J**akobsmuschelkerne

auf einem Pfifferlings Risotto, Weißweinschaum 27,50 €

Seeteufel im Speckmantel von Meister Blumberg, Hückeswagen,

Dicke Bohnenkerne, Orangenragout und Risolée kartoffeln 28,50 €

Bekanntes und Bewährtes

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffelsalat

27,00 €

Châteaubriand für 2 Personen

am Tisch tranchiertes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
Pfeffersosse, Marktgemüsen und Kartoffelgratin

in zwei Gängen serviert

pro Person 32,50 €

Rinderfiletspitzen mit Champignons, Blattsalaten

und Kartoffelbällchen

24,50 €

ZIS – Beef rosé gebraten und kalt serviert,

Soße Remoulade und Bratkartoffeln

19,50 €

Matjesfilets mit „Hausfrauensoße“, Speckhörnchen und

Bratkartoffeln

19,50 €

Vegetarisch

Trüffel-Taglierini in Rahm

18,50 €

Polenta-Zucchini Auflauf mit Zitrone-Thymianrisotto 14,50 €

Sehr geehrte Gäste,

wir halten Karten mit Hinweisen auf Zutaten und Stoffe, die Allergien
und Unverträglichkeiten auslösen können für Sie bereit.

Gerne gibt Ihnen auch unser Team Auskunft. Sprechen Sie uns an.

Für unsere „jungen Gäste“ halten wir eine spezielle Karte bereit.