

Liebe Gäste,

*wir freuen uns sehr, Sie am Gravenberg begrüßen zu können.
Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns im Restaurant.
Genießen Sie die Zeit als „kleinen Urlaub vom Alltag“ der uns allen so viel abverlangt.*

Unser Team im Restaurant

Service:

Jan Schorn
Emin Çam
Miri Glavas
Marc Graß
Sibylle Hakenberg
Sascha Kraemer
Christos Tsolakidis
Joris Wortmann

Küche:

Markus Owerdieck
Marius Kjepert
Najib El Karoui
Branco Krneta
Jan Berger

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

Brot vom Bäcker Lützenkirchen
Eier vom Paulinenhof
Kartoffeln vom Bauer Ewald
Wasser der Haaner Felsenquelle

Beachten Sie bitte unsere geänderten Öffnungszeiten:

Montags und von Donnerstag bis Sonntag ist unser Biergarten geöffnet

Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23 Uhr (Küche 13 bis 21 Uhr)

Sonntag geschlossen

(Feiern, Geburtstage etc. auf Anfrage möglich unter: chef@gravenberg.de)

Biere frisch vom Fass!

König Pils (auch als Radler)	0,25 l	3,20 €
	0,4 l	5,20 €
Benediktiner Helles im Krug gezapft	0,5 l	6,50 €
	Maßkrug 1,0 l	12,00 €

Craft Beer Empfehlung!

Bergisches Landbier 4,9% Vol. Bielstein	0,33 l	4,60 €
Zunft Kölsch 4,8% Vol. Bielstein	0,33 l	4,60 €
Benediktiner Weizenbier auch alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,60 €

Wie wäre es mit einem Aperitif?

L'Aperitivo Nonino Botanical Drink – der Aperitif des Jahres 2021 auf Eis mit Zitronenscheibe & Tonic Water	8,50 €
Aperitivo Nonino Giannola Style mit Amaro Nonino Quintessentia auf Eiswürfeln, Orangenscheibe und aufgefüllt mit Prosecco	8,50 €

Oder lieber einen Gin?

„der Schwatte“ - Ulf Kirsten serviert mit Orange- und Limette & Schweppes Tonic Water	14,00 €
--	---------

Hopfengin - Hechtl Braumanufaktur

serviert mit Rosmarinzweig & Schweppes Tonic Water	14,00 €
--	---------

Der 1. FETTEHENNE Gin – Fette Henne Erkrath

serviert mit Rosmarin und Orange & Schweppes Tonic Water	14,00 €
--	---------

Gravenberger Menü

Trio von hausgebeiztem Lachs mit Joghurt und Melone

Ente à l'Orange mit Minzerbsen, Kumquats und Krapfen

Frische Erdbeeren mit Sabayone

3 Gänge 53,00 €

Vorweg

Trio von hausgebeiztem Lachs mit Joghurt und Melone 15,50 €

Gebratene Gambas an Spargel 15,50 €

Quinoa mit Mango, Sesam und Ziegenkäsepraline 14,50 €

Römersalat mit Caesar's Dressing, Croutons, Parmesan, Ei
und Cherry Tomaten **am Tisch zubereitet** 15,50 €

Suppe

Tomatenessenz mit Ziegenfrischkäseravioli 9,20 €

Lila Blumenkohlsuppe mit Macadamianüssen 9,20 €

Hauptsache

- K**artoffel-Kürbiströsti mit Sauerrahm und Ackersalat 17,50 €
- A**llerlei vom Blumenkohl (als Püree, gebacken und gepickelt) 19,50 €
- B**ärlauch Spaghetti mit Gambas 31,00 €
- J**n Butter gebratene Scholle mit Champignons, Speck, Shrimps
dazu Gurkensalat und Kartoffelchen 29,50 €
- Z**anderfilet auf geschmortem Chinakohl, Reistaler 29,50 €
- „F**isch-**G**emisch“ (Gamba, Lachs und Zander)
Gemüsen und Butterkartoffelchen 30,50 €
- L**achsmedaillon mit Quinoa auf grünem Spargel
und Orangensauce 29,50 €
- S**troganoff mit rote Bete Spätzle und Salat 28,00 €

Klassiker am Gravenberg

Rumpsteak „Tagliata „ mit Rucola, Parmesan und Gratin 31,00 €

Chateau Briand für 2 Personen
am Tisch tranchiert mit Gemüse
und gratinierte Kartoffeln pro Person 35,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln 28,00 €

Kinder:

Hausgemachte Brokkoliwürstchen (Vegetarisch)
auf Bauer Ewalds Kartoffelstampf, Rahmsauce 9,50 €
Kalbsschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 9,50 €

Unsere Desserts:

3 Kugeln Hausgemachtes Eis Vanille, Schokolade oder Himbeere
mit frischen Früchten 9,50 €

Rhabarberkompott mit Vanilleeis 9,50 €

Melonensüppchen mit Joghurteis 9,50 €

Frische Erdbeeren ab 2 Personen
mit Sabayone am Tisch aufgeschlagen pro Person 13,90 €

Sehr geehrte Gäste,

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