

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.*

Unsere Restaurant Teams

Service- Team:

*Jan Schorn
Emin Çam
Miri Glavas
Marc Graß
Sibylle Hakenberg
Sascha Kraemer
Christos Tsolakidis
Joris Wortmann
Maurice Nikolaus
Ali Kassem*

Küche:

*Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Najib El Karoui
Branco Krneta
Julia Denshchuk
Julia Stetsuria
Vincent Eicker
Joao Sousa Donalies*

Event-Team:

*Hochzeiten, Geburtstage etc.
Annkathrin Lohmann
a.lohmann@gravenberg.de*

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

Vitello Tonnato mit Kalb, Thunfischkrem, Kapern

Simbeerorbet mit Tonic Water aromatisiert

Rahmpfifferlinge, Zwiebeln, Kräutern

dazu ein großer Semmelkloß und Scheiben vom Kalbsrücken

Frische Beeren mit Sabayone am Tisch zubereitet

3ohne Sorbet 53,00 €

mit Sorbet 56,00 €

Vorweg

Pfifferlings Salat mit Gambas und Parmesan 17,50 €

Vitello Tonnato mit Kalb, Thunfischkrem, Kapern 14,50 €

Bowl „Gravenberg“ Wildkräutersalate mit Paprika, Quinoa,

Avocado, Glasnudeln, Ingwer und Soja-Sprossen pur 14,50 €

mit Ziegenkäse / Honig +5,50 €

mit Puter +6,50 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Frischkäseravioli, Gemüse 9,20 €

Pfifferlingskremesüppchen mit Griesnockerln 9,20 €

Hauptsache

- S**üßkartoffeln in Rahm mit vielen Gemüsen
und gewürztem Quinoa (Vegi) 17,50 €
- A**llerlei vom Mais (als Püree, Polenta, Pop Corn) (Vegi) 19,50 €
- F**arfalle „Schmetterlingsnudeln“ mit Zuckerschoten
und Zanderstreifen, Parmesansoße, Pop Corn 22,00 €
- R**ahmpfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern
dazu ein großer Semmelkloß (ohne Speck möglich Vegi) 19,50 €
mit Scheiben vom Kalbsrücken +9,50 €
mit gebratenem Lachs +8,50 €
- D**icke Bohnen in Rahm, Schwenkkartoffeln, Mettwurst 25,50 €
- „F**isch-Gemisch“ (Gamba, Lachs und Zander)
Gemüsen und Butterkartöffelchen 30,50 €
- M**arktgemüse und Wildreis mit Lachsmedaillon
dazu eine Soße von trockenem Martini 29,50 €
- R**östi - hausgebacken mit Blattsalaten
und Zürcher Geschnetzeltem vom Kalb 29,00 €
- B**aumpilze und Sojasprossen mit Pfeffersoße
dazu gratinierte Kartoffeln und Rumpsteak 31,00 €

Klassiker am Gravenberg

Rinderrücken für 2 Personen am Stück gebraten und am Tisch flambiert
mit Gemüse und gratinierte Kartoffeln pro Person 33,50 €

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

Us-Beef rosa gebraten mit Soße Remoulade
und Bratkartoffeln 21,50 €

Kinder

Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf, Rahmsauce 9,50 €

Kalbschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 9,50 €

Unsere Desserts:

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

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Früchten 9,50 €

Schwarzwälder Eisbecher

hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis,
Sauerkirschen und Kirschwasser, Schlagrahm 9,50 €

Frische Beeren ab 2 Personen

mit Sabayone am Tisch zubereitet pro Person 14,50 €

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