

***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](mailto: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?**

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

### **Oder lieber einen Gin?**

<b>„der Schwatte“ - Ulf Kirsten</b> 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

**V**itello Tonnato mit Kalb, Thunfischkrem, Kapern

\*\*\*

**S**imbeerorbet mit Tonic Water aromatisiert

\*\*\*

**R**ahmpfifferlinge, Zwiebeln, Kräutern

dazu ein großer Semmelkloß und Scheiben vom Kalbsrücken

\*\*\*

**F**rische Beeren mit Sabayone am Tisch zubereitet

3ohne Sorbet 53,00 €

mit Sorbet 56,00 €

### Vorweg

**P**fifferlings Salat mit Gambas und Parmesan 17,50 €

**V**itello Tonnato mit Kalb, Thunfischkrem, Kapern 14,50 €

**B**owl „Gravenberg“ Wildkräutersalate mit Paprika, Quinoa,

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

mit Ziegenkäse / Honig +5,50 €

mit Puter +6,50 €

### Suppe

**R**inderkraftbrühe mit Frischkäseravioli, Gemüse 9,20 €

**P**fifferlingskremesüppchen 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

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

**W**iener Schnitzel vom Kalb  
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln 28,00 €

**U**s-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.