

*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 Restaurant Team*

*Service- Team:*

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

*Küchen-Team:*

*Frank Lohmann  
Markus Owerdieck  
Najib El Karoui  
Branco Krmeta  
Julia Denshchuk  
Julia Stetsuria  
Joao Sousa Donalies  
Justin Siedlaczek*

*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 Restaurant-Öffnungszeiten:***  
*Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23 Uhr (Küche 13 bis 21 Uhr)  
Sonntag und Montag geschlossen*

### 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 2022 auf Eis mit Zitronenscheibe & Tonic Water	8,50 €
---	--------

### Oder lieber einen Gin?

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

### Unsere Landwehrperle: Doppelkorn aus bergischem Land

„Edition Dorfkind“ Herb aus dem Eichenfass

„Edition Stallbursche“ Rauchig aus dem Kastanienfass

„Edition Streuobstwiese“ Fruchtig aus dem Scheurebenfass



2 cl 1,90 €

Flasche für zuhause 0,5 l 25,00 €

Auch als Probierbrett mit allen drei Sorten 5,70 €

## Gravenberger Menü

**C**arpaccio mit Trüffelspaghetti

\*\*\*

**J**oghurtsorbet mit Blaubeeren (Vegi)

\*\*\*

**L**insen mit Tomaten, Kartoffelspiralen

und Filets vom Wolfsbarsch (Loup de Mer)

\*\*\*

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

ohne Sorbet 55,00 €

mit Sorbet 59,00 €

### Vorweg

**C**arpaccio mit cremigen Trüffelspaghetti 18,50 €

**T**atar vom Rind angemacht, Schalotten, Cornichons, Ei 17,50 €

**P**istazien auf Auberginen und Hirse, Ziegenfrischkäsepraline 15,50 €  
(Vegi bzw. Vegan ohne Frischkäse)

### Suppen

**R**inderkraftbrühe mit Frischkäseravioli, Gemüse 10,50 €

**K**ürbiskremsüppchen mit gebratenem Gamba (ohne Gamba Vegi) 10,50 €

## Hauptsache

**S**paghetti mit Trüffelrahmsoße (Vegi) 23,50 €

**R**isotto mit Waldpilzen, Rote Beete und Parmesan (Vegi) 19,50 €

**L**insen mit Tomaten, Kartoffelspiralen  
und Filets vom Wolfsbarsch (Loup de Mer) 32,50 €

**B**ündelböhnchen gebacken im Speckmantel  
mit Kartoffelkräpfen und Lammrücken 32,50 €

**„F**isch-**G**emisch“ (Gamba, Zander und Loup de Mer)  
Marktgemüse und Bratkartoffeln 30,50 €

**M**arktgemüse und Basmatireis mit gebratenem Zander  
dazu eine Soße mit eingelegten Kumquats 31,50 €

**K**artoffelbällchen und Apfelmus mit Rheinischem Sauerbraten,  
Mandeln und Rosinen 29,00 €

### Klassiker am Gravenberg

**R**inderrücken für 2 Personen am Stück gebraten und am Tisch tranchiert  
mit Gemüse und Kartoffelbällchen pro Person 35,50 €

**W**iener Schnitzel vom Kalb  
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln 29,50 €

**S**pitzkohlgemüse in Rahm, dazu das Beste vom Schwein & Kartoffelbällchen  
mit unserer Landwehrperle am Tisch flambiert  
„Mehr Gravenberg geht nicht“ 30,50 €

### Kinder

Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf, Rahmsauce 10,50 €

Kalbschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 10,50 €

### Unsere Desserts

**3 Kugeln Hausgemachtes Eis** Vanille, Schokolade oder Himbeere  
mit frischen Früchten 10,50 €

**Warmes Schokoladenküchlein** mit Vanilleeis und Früchten 10,50 €

### Nussknacker

Hausgemachtes Vanille- und Walnusseis  
mit Schlagrahm und Krokant 9,50 €

### **FrISChe Beeren** ab 2 Personen

mit Sabayon am Tisch zubereitet pro Person 15,50 €

Sehr geehrte Gäste,

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