

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
Ali Kassem

Küchen-Team:

Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Najib El Karoui
Branco Krneta
Julia Denshchuk
Julia Stetsuria
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 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

Kürbistarte mit Feta und Kürbis-Chutney

Joghurtsorbet mit Blaubeeren (Vegi)

Sirschrückenmedaillon mit 2-farbiger Birne,
Wirsing und Serviettenklößchen

Pflaumeneis und flambierten Pflaumen
am Tisch zubereitet

ohne Sorbet 55,00 €
mit Sorbet 59,00 €

Vorweg

Bergischer Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing
dazu Speck- und Brotcroutons, gehobelter Parmesan 14,50 €

Kürbistarte mit Feta und Kürbis-Chutney 18,50 €

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Frischkäseravioli, Gemüse 10,50 €

Kürbiskremsüppchen mit Kernen und Öl (Vegi) 10,50 €

Hauptsache

S paghetti mit Brokkolirahmsoße (Vegi)	23,50 €
S paghetti mit Hirschbolognese	26,50 €
S erviettenknölscheiben mit Waldpilzen in Rahm dazu Kartoffelstroh (Vegi)	19,50 €
W olfsbarschsfilet mit Marktgemüse und Basmatireis, Weißweinssoße	32,50 €
L achsmedaillon gebraten mit Marktgemüse und Basmatireis, Weißweinssoße	32,50 €
R umpsteak mit Pilzrahmsoße und gratinierten Kartoffeln, Blattsalate	34,50 €
S auerbraten „Rheinisch“ mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus und Kartoffelbällchen	29,00 €

Klassiker am Gravenberg

Rinderrücken für 2 Personen am Stück gebraten und am Tisch tranchiert
mit Gemüse und gratinierte Kartoffeln pro Person 35,50 €

Sirschrücken am Stück gebraten und am Tisch tranchiert
mit 2-farbiger Birne, Wirsing und Serviettenkloßscheiben
pro Person 37,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln oder Pommes Frites 29,50 €

Kinder

Fischstäbchen mit Reis und Gemüse 10,50 €
Kalbsschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 10,50 €

Unsere Desserts

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

Bratapfel mit Vanillesoße 10,50 €

Nussknacker

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

Pflaumeneis und flambierten Pflaumen
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.