

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 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?

Aperol Spritz

Aperol mit Secco und einem Spritzer Soda 9,50 €

Lillet Wild Berry

Lillet mit Schweppes Wild Berry und Beeren 9,50 €

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

Sausgeräuchertes Forellenfilet mit Kräuterrührei und Schwarzbrot

Lachskremsüppchen mit Basmatireisklößchen

Tournedo vom Rinderfilet auf Markt-Gemüse und Kartoffelbällchen

Am Tisch flambierte Williams-Birne
mit Schokoladenmus und Birnensorbet

ohne Suppe 57,00 €
mit Suppe 61,00 €

Vorweg

Sausgeräuchertes Forellenfilet

mit Kräuterrührei und Schwarzbrot

14,50 €

Tatar vom Rind mit Vollkornbrot

13,50 €

Als Hauptgangportion am Tisch zubereitet

26,50 €

Trio „Etagere“ von allem etwas:

Geräucherte Forelle, Tatar, Vitello Tonnato, gegrillte Gemüse

14,50 €

Suppen

Lachskremsüppchen mit Basmatireisklößchen

9,50 €

Kohlrabikremsüppchen mit Croutons (Vegi)

9,50 €

Hauptsache

- G**ravenberger Maultaschen mit Gemüse-Griesfüllung und
Röstzwiebeln (Vegi) 20,50 €
- L**insenpüree mit Leinöl und gerollten Glasnudeln (Vegan) 19,50 €
- S**paghetti mit Rinderfilet und Champignons, Thymianrahmsoße 25,50 €
- Z**anderfilet auf Markt-Gemüse
mit Rösti und Weißweinsauce 32,50 €
- S**eeteufel „Saltimbocca“ auf Gemüserisotto mit Weißweinsauce 33,50 €
- R**umpsteak mit pikantem Paprikaragout
und Bratkartoffeln 33,50 €
- R**inder Flank Steak mariniert auf Markt-Gemüse mit Rösti 32,00 €

**Jeden Donnerstag:
Reibekuchen in mehreren Varianten!**

Klassiker am Gravenberg

Chateau Briand für 2 Personen am Stück gebraten und am Tisch tranchiert
mit Markt-Gemüsen und Kartoffelbällchen pro Person 37,50 €

Kalbsleber mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln
und Blattsalaten 34,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln oder Pommes Frites 30,50 €

Kinder

Fischstäbchen mit Reis und Gemüse 10,50 €

Kalbschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 10,50 €

Unsere Desserts

3 Kugeln Hausgemachtes Eis

Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit frischen Früchten 10,50 €

Crème Brûlée

von der Tonka Bohne 10,50 €

Cookie-Krokant-Becher

Hausgemachtes Vanille- und Cookie Eis
mit Schlagsahne und Krokant 9,50 €

Am Tisch flambierte Williams-Birne

mit Schokoladenmus und Birnensorbet 9,50 €

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