

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
Magdalena Luszczyk
Monique Asnawati*

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*

Sonntag wieder geöffnet!

Beachten Sie bitte unsere geänderten Restaurant-Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23:00 Uhr (Küche 13:00 bis 21:00 Uhr)

Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr (Küche bis 14:30 Uhr)

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

Lachscarpaccio mit Orange gratiniert und Avocadodipp

Bärlauchkremesüppchen mit Croutons

Maispoulardenbust auf zweierlei gebratenem Spargel

mit Rosmarinkartöffelchen

Bayrische Vanillekrem

mit frischen Beeren und Himbeermark

ohne Suppe 57,90 €

mit Suppe 62,00 €

Vorweg

Oktopus mariniert und gegrillt, Spargel und Chili-Creme 14,50 €

Lachscarpaccio mit Orange gratiniert und Avocadodipp 13,50 €

Kopfsalat mit Vitello Tonnato
dazu Thunfisch Creme und Kapern 13,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Spinat-Ricotta-Ravioli 9,50 €

Bärlauchkremesüppchen mit Croutons (Vegi) 9,50 €

Hauptsache

Ravioli

gefüllt mit Kurkuma auf Tomatensoße und Spargel (Vegi) 15,50 €

Gravenberger Maultaschen mit Gemüse-Griesfüllung

und Röstzwiebeln (Vegan) 20,50 €

Bärlauchpfannkuchen mit Ratatouilles und Thymian (Vegi) 18,50 €

Dicke Bohnen in Rahm

mit Schwenkkartoffeln, Mettwurst und Kasseler 26,50 €

Wolfsbarschfilets auf Markt-Gemüse

mit Rösti und WeißweinsöÙe 32,90 €

Maispouardenbrust auf zweierlei gebratenem Spargel

mit RosmarinkartöÙelchen 28,90 €

Pochierter Zander mit BärlauchsoÙe,

Gemüsen und Schwenkkartoffeln 30,90 €

Klassiker am Gravenberg

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

Senfrostbraten vom Rumpsteak mit Röstzwiebeln,
Blattsalaten und Bratkartoffeln 33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln oder Pommes Frites 30,90 €

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 Erdbeere mit frischen Früchten 10,50 €

Crème Brûlée
mit marinierten Erdbeeren 10,90 €

Bayrische Vanillekrem
mit frischen Beeren und Himbeermark 10,90 €

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

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