

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.*

Service- Team:

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

Küchen-Team:

*Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Najib El Karoui
Branco Krneta
Julia Stetsuria
Magdalena Luszczyk
Monique Asnawati
Fabian Staudt*

Event-Team:

*Hochzeiten, Geburtstage Weihnachtsfeiern, etc.
Annkathrin Lohmann
feiern@gravenberg.de*

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

*Brot vom Bäcker Lützenkirchen
Eier vom Paulinenhof
Kartoffeln vom Bauer Ewald
Wasser der Haaner Felsenquelle*

*Wir haben ab dem 23.12.2023 bis einschließlich 04.01.2024 Betriebsferien.
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 ^{1 6}) | 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 € |
| Gaffel Fassbrause Zitrone | 0,33 l | 3,50 € |
| Gaffel Kölsch | 0,33 l | 4,60 € |

Wie wäre es mit einem Aperitif?

| | | |
|---|--------|--------|
| Ramazotti Rosato Tonic ^{1 3 8} | 0,25 l | 8,50 € |
| Ramazotti Rosato auf Eis mit Schweppes Tonic Water und Limette | | |
| Vintonic Rosé ^{1 3 8} | 0,15 l | 8,50 € |
| Rosé Wein mit Tonic und Beeren | | |
| L'Aperitivo Nonino Botanical Drink ^{3 8} | 0,25 l | 9,50 € |
| auf Eis mit Zitronenscheibe und Schweppes Tonic Water | | |

Unsere Landwehrperle: Doppelkorn aus dem Bergischen 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 € |



1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe |
3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Süßstoffe |
6 Phenylalaninquelle | 7 Koffein | 8 Chininhaltig

Gravenberger Menü

Tafelspitz mit Curry mariniert, dazu Kressesalat und Erdnusscrunch

Linsensuppe mit Balsamico

Rinderbacke, geschmort

mit kräftiger Jus, Thymianböhnchen und Kartoffelbällchen

Creme „Sprüngli“ mit Vanillesauce

ohne Suppe 52,00 €

mit Suppe 61,00 €

Vorweg

Tafelspitz mit Curry mariniert,

dazu Kressesalat und Erdnusscrunch

14,50 €

Roulade von Lachs und Makrele,

dazu Saure Sahne und Radieschen Salat

13,50 €

Variation von Karotte

13,50 €

Suppen

Linsensuppe mit Balsamico

Vegi 9,50 €

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Vegi 9,50 €

Hauptsache

Rotweinrisotto mit Pinienkernen und Wildbrokkoli Vegi 18,50 €

ZUS-Beef-rosa gebraten und kalt serviert-
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 24,50 €

Kalbsrücken, gebraten mit Birnen, Bohnen und Speck 30,00 €

Lachsmedaillon
auf einem Bett aus Limettennudeln dazu Salat 28,50 €

Zander an Rotweinrisotto mit wildem Brokkoli 29,00 €

BBQ-Variation mit Pulled Chicken, Brisket und Rinderrippe
Grilltomate und Gemüse, Thymiankartoffeln, Kräuterbutter 32,90 €

Lamm Carré
mit kräftiger Jus, Thymianböhnchen und Drillingen 30,50 €

Rinderbacke, geschmort
mit kräftiger Jus, gestovtem Wirsing und Kartoffelbällchen 28,50 €

Klassiker am Gravenberg

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

Rumpsteak mit Pfefferkirschen,
dazu Apfelsalat und Pommes Frites 33,50 €

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

Kinder

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 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 Obst 10,90 €

Crème „Sprüngli“ mit Vanillesauce 10,90 €

Duo von der Orange mit Israelischem Kuchen und Sorbet 12,50 €

Nussknacker

Hausgemachtes Vanille- und Walnuss 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.