

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:

***Markus Owerdieck**
Najib El Karoui
Branco Krneta
Monique Asnawati
Maximilian Gries*

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:

Montag geschlossen

Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23:00 Uhr

(Küche 13:00 bis 15:00 & 17:30-21:00 Uhr)

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

Bitte beachten Sie,

dass Annahmeschluss in der Küche immer 15 Minuten vor Küchenschluss ist.

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 €

Bier 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 alkoholfrei	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

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Hirschrücken in Pistazienkruste

mit kräftiger Jus, gestovtem Wirsing und Kartoffelbällchen

Creme „Sprüngli“ mit Vanillesoße

ohne Suppe 52,00 €

mit Suppe 61,00 €

Vorweg

Tafelspitz mit Curry mariniert,

dazu Kressesalat und Erdnusscrunch

14,50 €

Lachs und Makrele, serviert mit einer cremigen

Saurrahmsoße und dazu ein erfrischender Radieschen Salat

13,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

9,50 €

Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Vegi 9,50 €

Hauptsache

Pasta begleitet von einer seidenweichen Kürbiscremesoße,

dazu Kürbiskerne & Öl

Vegi 18,50 €

Pilzragout in Rahm mit Semmelknödeln

Vegi 24,50 €

ZIS-Beef-rosa gebraten und kalt serviert-

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

24,50 €

Wildragout mit Semmelknödel und Apfelkompott

30,00 €

Sirschrücken in Pistazienkruste

mit kräftiger Jus, gestovtem Wirsing und Kartoffelbällchen

34,50 €

Lamm Carré

mit kräftiger Jus, Thymianböhnchen und Drillingen

30,50 €

Lachsmedaillon

auf einem Bett aus Limettennudeln dazu Wildbrokkoli

28,50 €

Klassiker am Gravenberg

Chateau Briand für 2 Personen

am Stück gebraten und am Tisch tranchiert mit Bündelböhnchen,
Grilltomate und Kartoffelbällchen pro Person 37,50 €

Rumpsteak mit Kürbisgemüse und Jus 33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites dazu Dillgurkensalat 30,90 €

Kinder

Fischstäbchen mit Erbsen und Reis 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 €

Rote Grütze

mit hausgemachtem Vanilleeis 10,90 €

Creme „Springli“ mit Vanillesoße 10,90 €

Nussknacker

Hausgemachtes Vanille- und Walnuss Eis
mit Schlagrahm und Krokan 9,50 €

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