

*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  
Christos Tsolakidis  
Joris Wortmann*

*Küchen-Team:*

*Frank Lohmann  
Markus Owerdieck  
Branco Krneta  
Monique Asnawati*

*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 07.07.2024 bis einschließlich 29.07.2024 Betriebsferien.*

*Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:*

*Montag geschlossen*

*Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23:00 Uhr*

*(Küche 13:00 bis 15:00 und 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 30 Minuten vor Küchenschluss ist.*

### **Biere frisch vom Fass!**

König Pils (auch als Radler <sup>1 6</sup> )		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 €
Kilkenny		0,3 l	4,50 €
		0,5 l	6,50 €

### **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 Kölsch	0,33 l	4,60 €

### **Wie wäre es mit einem Aperitif?**

Red Moon 99,6 Sparkling (alkoholfrei)	0,15 l	8,50 €
oder mit Etter Pflümlilikör (mit Alkohol)	0,15 l	9,00 €

### **oder ein Rotwein aus der 1,5l Magnumflasche am Tisch ausgeschrieben?**

2021er			
Primitivo „Don Cosimo“	Flasche	0,75 l	37,00 €
Cantine Due Palme, Apulien	Flasche	1,5 l	65,00 €
am Tisch aus der Magnumflasche ausgeschrieben	Glas	0,2 l	12,50 €

### **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

**B**lack Tiger Garnelen mit Wildkräutersalat,  
Croutons und Himbeerdressing am Tisch zubereitet  
\*\*\*

**W**aldpilzkrem Süsschen mit Croutons  
\*\*\*

**F**ilet Mignons vom Rind mit Soße Bernaise,  
Blattspinat und gratinierten Kartoffeln  
\*\*\*

**C**rêpe Suzette am Tisch flambiert  
mit Vanilleeis und frischen Früchten

ohne Suppe 59,00 €  
mit Suppe 69,00 €

### Vorweg

**B**lack Tiger Garnelen mit Wildkräutersalat, Croutons  
und Himbeerdressing am Tisch zubereitet 16,50 €

**V**itello Tonnato, rosé gebraten  
mit Thunfischkrem und Kapern 15,50 €

### Suppen

**S**irschessenz mit Pistazienklößchen 10,80 €

**W**aldpilzkrem Süsschen mit Croutons Vegi 10,50 €

### Hauptsache

**P**asta mit Chili sin Carne (vegi) oder Hirsch-Bolognese 22,50 €

**F**ilet Mignons vom Rind mit Soße Bernaise,  
Blattspinat und gratinierten Kartoffeln 39,50 €

**W**olfsbarschfilets mit Basmatireis auf bunten Gemüsen 35,00 €

## Vom Grill

Rumpsteak	200g/300g	24 € / 33 €
Rinderfilet	200g/300g	31 € / 46 €
Rib-Eyesteak	200g/300g	27 € / 35 €
Flanksteak	200g/300g	29 € / 39 €
Ganze Entenbrust	ca. 220g	33 €
Lammkoteletts (6 Stk)	ca. 450g	35 €
Black Tiger Garnelen (6 Stk)		24 €

<u>Dazu:</u>		Tzatsiki	2,50 €
Rösti	5,00 €	BBQ-Soße	2,50 €
gratinierte Kartoffeln	5,00 €	Maiskolben	5,50 €
Pommes Frites	4,80 €	Spinat	5,50 €
Pfeffersoße	4,00 €	bunte Gemüse	6,50 €
Champignonsoße	4,00 €	Speckbohnen	5,50 €
Soße Bernaise	5,00 €	Blattsalat	7,50 € / 10,50 €
Kräuterbutter	2,20 €	mit Joghurtdressing, Parmesan & Paprika	

**R**inderfiletspitzen mit Champignonrahmsoße,

hausgemachte Spätzle und Blattsalaten 39,50 €

**W**ildragout mit Waldpilzen,

hausgemachte Spätzle und Apfelkompott 34,50 €

**W**iener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites mit Blattsalaten 33,90 €

„**C**hateau Briand“ mit 2 Soßen, bunten Gemüsen

und Rahmkartoffeln am Tisch tranchiert pro Person 49,50 €

### Kinder

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 12,00 €

Kalbschnitzel mit Gemüse und Pommes frites 12,00 €

### Unsere Desserts

**3 Kugeln Hausgemachtes Eis**

Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit frischen Früchten 12,50 €

**Crêpe Suzette am Tisch flambiert**

mit Vanilleeis und frischen Früchten pro Person 11,50 €

**Im kleinen Glas serviert, stellen Sie sich Ihre Geschmäcker zusammen:**

♥ Bergischer Milchreis mit Zimt-Zucker

♥ Panna Cotta mit Himbeersoße

♥ Oma's Schokoladenpudding mit Vanillesoße

♥ Zimt Mus mit Birne

je Glas 4,80 €

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