

**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**  
**Najib El-Karoui**  
Branco Krneta  
Monique Asnawati  
Hasan Mertkan Aka

Event-Team:

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

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

Brot vom Bäcker Lützenkirchen  
Spargel vom Bauer Kallen  
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 €

### **Erfrischend alkoholfrei**

Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,50 €
Granini Fruchtschorlen - verschiedene Sorten	0,33 l	3,80 €

### **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  
am Tisch zubereitet, Croutons und Himbeerdressing  
\*\*\*

**B**ärlauchkremsuppe mit Croutons  
\*\*\*

**T**ournedo auf Spargelragout mit Kartoffelchen und soße Hollandaise  
\*\*\*

**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  
am Tisch zubereitet, Croutons und Himbeerdressing 16,50 €

**C**arpaccio vom Rind mit Parmesan 15,50 €

**T**afelspitz mit Spitzkohlsalat und Meerrettich 12,50 €

### Suppen

**R**inderkraftbrühe mit Bärlauch-Pfannkuchenstreifen 10,80 €

**B**ärlauchkremsuppe mit Croutons 10,50 €

## Hauptsache

<b>T</b> agliatelle mit Spargel und Gemüse	Vegi	22,50 €
<b>O</b> chsenbäckchen mit Gemüse und Selleriepüree		33,50 €
<b>T</b> ournedo auf Spargelragout mit Kartoffelchen		39,50 €
<b>W</b> 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 €

### Dazu:

Rösti	5,00 €	Tzatziki	2,50 €
gratinierte Kartoffeln	5,00 €	BBQ-Soße	2,50 €
Pommes Frites	4,80 €	Spargelragout	8,00 €
Pfeffersoße	4,00 €	bunte Gemüse	6,50 €
Champignonsoße	4,00 €	Kaiserschoten	5,50 €
Soße Bearnaise	5,00 €	Blattsalat	7,50 € / 10,50 €
Kräuterbutter	2,20 €	mit Joghurtdressing, Parmesan & Paprika	

## Unsere Klassiker

**R**inderfiletspitzen mit Champignonrahmsoße,  
hausgemachte Spätzle und Blattsalaten 39,50 €

**W**iener Schnitzel vom Kalb  
dazu Pommes Frites mit Blattsalaten 33,90 €

**P**fefferrumpsteak am Tisch flambiert  
dazu Blattsalate und Potatoe Wedges 34,00 €

**„C**hateau Briand“ am Tisch tranchiert  
mit 2 Soßen, bunten Gemüsen und gratinierte Kartoffeln  
pro Person 49,50 €

*Unsere Wochenempfehlung reichen wir Ihnen auf einer seperaten Karte*

## Kindergерichte

Fischstäbchen mit Gemüsen und Reis 12,00 €

Kalbsschnitzel mit Gemüsen und Pommes frites 12,00 €

*Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen gerne nach dem Essen.*

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