

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 ^{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 € |
| 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

Black Tiger Garnelen mit Wildkräutersalat
am Tisch zubereitet, Croutons und Himbeerdressing

Bärlauchkremesuppe mit Croutons

Tournedo auf Spargelragout mit Kartoffelchen und soße Hollandaise

Crêpe Suzette am Tisch flambiert
mit Vanilleeis und frischen Früchten

ohne Suppe 59,00 €
mit Suppe 69,00 €

Vorweg

Black Tiger Garnelen mit Wildkräutersalat
am Tisch zubereitet, Croutons und Himbeerdressing 16,50 €

Carpaccio vom Rind mit Parmesan 15,50 €

Tafelspitz mit Spitzkohlsalat und Meerrettich 12,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Pfannkuchenstreifen 10,80 €

Bärlauchkremesuppe mit Croutons 10,50 €

Hauptsache

| | | |
|--|------|---------|
| T agliatelle mit Spargel und Gemüse | Vegi | 22,50 € |
| O chsenbäckchen mit Gemüse und Selleriepüree | | 33,50 € |
| T ournedo auf Spargelragout mit Kartoffelchen | | 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 € |

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

Rinderfiletspitzen mit Champignonrahmsoße,
hausgemachte Spätzle und Blattsalaten 39,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Pommes Frites mit Blattsalaten 33,90 €

Pfefferrumpsteak am Tisch flambiert
dazu Blattsalate und Potatoe Wedges 34,00 €

„Chateau 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.