

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
Suna Kerdige
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

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Montag geschlossen

Dienstag bis Samstag 12.30 bis 23.00 Uhr (Küche von 13.00 bis 21.00 Uhr)

Sonntag von 11.30 bis 15.00 Uhr (Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr)

Dieses Jahr können Sie uns auch in unseren jährlichen Betriebsferien besuchen.

Vom 09.07.2024 bis 27.07.2024 ist unser Restaurant dienstags bis samstags
von 15.00 bis 23.00 Uhr geöffnet (Küche von 15.00 bis 22.00 Uhr).

Wir freuen uns auf Sie.

Biere frisch vom Fass!

König Pils (auch als Radler ¹⁶)	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 €
Elephant Bay Eistee - verschiedene Sorten	0,33 l	3,90 €

Kein Rosé und kein Blanc de Noir.

Probieren Sie den ersten Deutschen Cuvée Wein aus Rot- & Weißwein

Nr. 7 2022er BODY & SOUL

Weingut Mario Zelt aus Laumersheim	Flasche	0,75 l	45,00 €
80% Carbernet Sauvignon &	Glas	0,20 l	15,00 €
20% Sauvignon Blanc, trocken	Glas	0,10 l	8,00 €

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

Rindercarpaccio / Bohnen / Champignons

Geeiste Tomatensuppe / Ziegenkäse / Minze

Rehrücken / Pfifferlinge / Sellerie / Kartoffelbällchen

Weisse Schokolade / Kirsche / Salzkrokant

ohne Suppe 59,00 €

mit Suppe 69,00 €

Vorweg

Rindercarpaccio / Bohnen / Champignons

16,50 €

Vitello Tonnato

15,50 €

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

12,50 €

Suppen

Geeiste Tomatensuppe mit Minze und Ziegenkäse

10,50 €

Pfifferlingskremesuppe mit Croutons

10,80 €

Hauptsache

Semmelknödel auf Pfifferlinge in Rahm *Vegi* 22,50 €

Rehrücken / Pfifferlinge / Sellerie / Kartoffelbällchen 39,50 €

Lachsfilet auf bunten Gemüsen mit Butterkartoffeln 35,00 €

ZUS-Beef, rosa gebraten und kalt serviert, 21,50 €

dazu Bratkartoffeln und Remoulade

Vom Grill

Rumpsteak 200g/300g 24 € / 33 €

Rinderfilet 200g/300g 31 € / 46 €

Dazu:

gratinierte Kartoffeln 5,00 €

Steak Pommes 4,80 €

Pfeffersoße 4,00 €

Pilzrahmsoße 4,00 €

Soße Bearnaise 5,00 €

Kräuterbutter 2,20 €

BBQ-Soße 2,50 €

Mix-Gemüse 6,50 €

Blattsalat 7,50 € / 10,50 €

mit Joghurtdressing,

Parmesan & Paprika

Unsere Klassiker

Sommersalat

mit gebratener Truthahnbrust und frischer Ananas 18,50 €
mit gebratenen Rumpsteakstreifen und Mais 25,50 €

Rinderfiletspitzen mit Champignonrahmsoße,

hausgemachte Kartoffelbällchen und Blattsalaten 39,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites mit Blattsalaten 33,90 €

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat

34,00 €

Kindengerichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Reis 12,00 €

Kalbsschnitzel mit Gemüse 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.