

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie endlich wieder am Gravenberg begrüßen zu können.

Die zurückliegende Zeit hat uns allen viel abverlangt,

wir gehen gestärkt aus dieser Zeit heraus.

Veränderungen sind immer eine Chance.

Dies merken Sie im Umfang unseres Angebotes und den geänderten Öffnungszeiten.

Wir werden kontinuierlich an unserem Angebot nach den Lock-Downs arbeiten

um den vielen Wünschen gerecht werden zu können.

Wir werden mit Corona leben lernen müssen, daher :

- *Unsere Servicemitarbeiter werden alle 48 Stunden getestet.*
- *Wir tragen zu Ihrem Schutz Masken, dies erwarten wir auch von Ihnen.*
- *Am Tisch sind keine Masken vorgeschrieben.*
- *Nutzen Sie die Desinfektionsspender.*
- *GGG heißt die Devise, wir dürfen Gäste nur mit Nachweis einer der drei Möglichkeiten (Genesen, Geimpft, PCR Test) aufnehmen*

Beachten Sie bitte unsere geänderten Öffnungszeiten:

Montag geschlossen

Dienstag bis Samstag 12:30 bis 23 Uhr (Küche 13 bis 21 Uhr)

Sonntag geschlossen

(Feiern, Geburtstage etc. auf Anfrage möglich unter: chef@gravenberg.de)

Biere frisch vom Fass!

König Pils	0,25 l	2,70 €
Benediktiner Helles im Krug gezapft	0,5 l	5,40 €
	Maßkrug	1,0 l 10,50 €

Craft Beer Empfehlung

Bergisches Landbier 4,9% Vol. Bielstein	0,33 l	3,20 €
Zunft Kölsch 4,8% Vol. Bielstein	0,33 l	3,90 €
Benediktiner Weizenbier auch alkoholfrei	0,50 l	4,60 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Maisel & Friends „Pale Ale“	0,33 l	4,50 €

Unsere Rotweine im Herbst

Nr. 09 2012er

Conde Valdemar	Karaffe 0,25 l	12,00 €
Rioja DOC Reserva	Flasche 0,75 l	35,00 €

Nr. 10 2011er

Conde Valdemar		
Rioja DOC Gran Reserva	Flasche 0,75 l	41,00 €

Nr. 11 2020er

Cantine Due Palme	Karaffe 0,25 l	10,50 €
„Don Cosimo“ Primitivo	Flasche 0,75 l	31,00 €

Nr. 12 2016er

Azienda Agricola Avignonesi	Karaffe 0,25 l	13,50 €
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	Flasche 0,75 l	39,00 €

Nr. 13 2016er

Castello di Brolio		
Chianti Classico DOCG	Flasche 0,75 l	58,00 €

Gravenberger Menü

Kürbis-Quiche mit geräucherter Entenbrust

Hirschrückenmedaillons auf Spitzkohl

mit Serviettenkloßscheiben

Zimtparfait mit Punschpflaumenterrine

3 Gänge 48,00 €

Vorweg

Riesengarnelen im Knuspermantel gebacken
auf einem Apfelsalat mit gepickelten Radieschen

13,50 €

Kürbis-Quiche mit geräucherter Entenbrust

14,50 €

Blattsalate mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Walnüssen
und gebratener Poulardenbrust **oder** Scheiben vom Hirschrücken

15,50 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit roter Beete und Bergischer Maultasche

8,50 €

Kürbissüppchen mit Kernöl

8,50 €

Vegetarisch

Spinatgnocchis mit Tomate, Parmesan und Walnüssen 15,50 €

Kürbisrisotto mit Ruccola 15,50 €

Hauptsache

Schweinerückensteak mit Dijon-Senfsoße, Zuckerschoten
und gratinierte Kartoffeln 23,50 €

Maispoularde mit Blumenkohl, Apfel, Spinatgnocchis 27,50 €

Sirschragout, Apfelkompott und Serviettenkloßscheiben 26,50 €

Lammrücken mit Chorizo-Blumenkohl und Perlgraupen 28,50 €

Seeteufel mit Lardo, Erbsen und Butterkartöffelchen 27,50 €

„Fisch-Gemisch“ (Riesengarnele, Lachs und Seeteufel)
mit Gemüse und Butterkartöffelchen 27,50 €

Rumpsteak 250 gr. mit Kräuterbutter,
dazu gratinierte Kartoffeln **oder** Pommes Frites 37,50 €
Blattsalate **oder** Gemüse 7,50 €

Hauptsache

Chateau Briand für 2 Personen pro Person 34,50 €

am Tisch tranchiert mit Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Sirschrückenmedaillon auf Spitzkohl

mit Serviettenklößchen

33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

27,00 €

mit Blattsalaten und Pommes Frites

Kinder:

Fischstäbchen mit Erbsen und Kroketten

7,50 €

Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes frites

7,50 €

Unsere Desserts:

Zimtparfait mit Punschpflaumenterrine

8,80 €

3 Kugeln Hausgemachtes Eis Vanille, Schokolade oder Himbeere

mit frischen Früchten

8,80 €

Crème Brûlée mit Kirschen

8,80 €

Sabayone ab 2 Personen

pro Person 13,50 €

am Tisch aufgeschlagen mit frischen Früchten und hausgemachtem Vanilleeis

Sehr geehrte Gäste,

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