

Liebe Gäste,

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

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden am bei uns im Restaurant.

Genießen Sie die Zeit als „kleinen Urlaub vom Alltag“ der uns allen so viel abverlangt.

Unser Team im Restaurant

Service:

Jan Schorn

Emin Çam

Miri Glavas

Marc Graß

Sibylle Hakenberg

Sascha Krämer

Christos Tsolakidis

Joris Wortmann

Küche:

Markus Owerdieck

Marius Kjepert

Najib El Karoui

Branco Krneta

Jessica Schrader

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

Brot vom Bäcker Lützenkirchen

Eier vom Paulinenhof

Kartoffeln vom Bauer Ewald

Wasser der Haaner Felsenquelle

Beachten Sie bitte unsere geänderten Öffnungszeiten:

Montag exklusiv bieten wir unseren Hotelgästen eine kleine feine Auswahl

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 (auch als Radler)	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 €

Craft Beer 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 €
Maisel & Friends „Indian Pale Ale“	0,33 l	4,80 €

Wie wäre es mit einem Aperitif?

Negroni	8,50 €
Gin nach Tagesangebot, Campari & Martini Rosso	
No-groni alkoholfrei	8,50 €
Siegfried Gin alkoholfrei, Monin Bitter & Martini Vibrante	

Oder lieber einen Gin?

„der Schwatte“

Von und mit Ulf Kirsten

serviert mit Schweppes Tonic Water,

Orangen- und Limettenscheibe 14,00 €

Gravenberger Menü

Rotbarbe und Calmar mit Humus und Limettenöl, gepickelte Radieschen

Hirschrückenmedaillons auf Spitzkohl mit Serviettenklößchen

Calvados Apfel am Tisch flambiert mit hausgemachtem Vanilleeis

3 Gänge 53,00 €

Vorweg

Rotbarbe und Calmar mit Humus und Limettenöl,
gepickelte Radieschen

14,50 €

Wachtel „Im Grünen“

mit Pistazien gefüllt, feine Pilze, Sellerie, Spinatmus

15,50 €

Quinoa mit Mango, Sesam und Ziegenkäsepraline

14,50 €

Römersalat mit Caesar's Dressing, Croutons, Parmesan, Ei
und Sherry Tomaten **am Tisch zubereitet**

15,50 €

Suppe

Wildkraftbrühe mit hausgemachter Hirschbratwurst

9,20 €

Kartoffelsüppchen mit gerösteten Mandeln

9,20 €

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

11,50 €

Hauptsache

- K**artoffel-Kürbiströsti mit Sauerrahm und Ackersalat 17,50 €
- P**erlgraupen-Pinienkernrisotto mit Kerbelöl und Mozzarella 17,50 €
- C**urry von Zucchini und Auberginen, Kokosmilch
und Basmatireis 17,50 €
- Feine **S**paghetti mit Trüffelrahm und Parmesan 21,50 €
- Z**anderfilet auf geschmortem Chinakohl,
Reistaler 29,50 €
- „**F**isch-**G**emisch“ (Riesengarnele, Kabeljau und Zander)
Gemüsen und Butterkartöffelchen 30,50 €
- G**arnelen auf Kürbismus, blaue Karotten
dazu feine Pilze 29,50 €
- K**abeljau im Olivenöl gegart, Brokkoli, Reistaler 31,50 €

Klassiker am Gravenberg

Sirschragout, Apfelkompott und Serviettenklößchen 27,50 €

Rinderfiletspitzen in Rahmsauce,
Ackersalat und hausgemachten Spätzle 26,50 €

Chateau Briand für 2 Personen
am Tisch tranchiert mit Gemüse
und gratinierte Kartoffeln pro Person 35,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Dillgurkensalat und Bratkartoffeln 28,00 €

Kinder:

Hausgemachte Brokkoliwürstchen (Vegetarisch)
auf Bauer Ewalds Kartoffelstampf, Rahmsauce 9,50 €

Kalbschnitzel mit Erbsen und Pommes frites 9,50 €

Unsere Desserts:

3 Kugeln Hausgemachtes Eis Vanille, Schokolade oder Himbeere
mit frischen Früchten 9,50 €

Blaubeeren mit schwarzem Tee und Karamell 9,50 €

Espresso Panna Cotta mit Gewürzorange 9,50 €

Calvados Apfel ab 2 Personen am Tisch flambiert
mit hausgemachtem Vanilleeis pro Person 13,90 €

Sehr geehrte Gäste,

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