

Chronik des Gravenberg Lohmann's Romantik Hotel & Restaurant

Im Jahr 1774 kam die Familie Lohmann aus dem Westfälischen, Großraum Herford, in unsere Gemarkung „Gravenberg“. Als Bauern mit Milchvieh, Pferden und Landwirtschaft fanden Sie hier bessere Voraussetzungen vor.

Seit nunmehr neun Generationen arbeitet und lebt die Familie Lohmann am Fuße des Bergischen Landes.

Unsere Vorfahren führten den Hof bis Anfang des 19. Jahrhunderts als Bauernhof. Eine Vorspann-Station für schwere Fuhrwerke erweiterte die Einkünfte ab ca. 1920. Die schweren Rohstoffe, die vom Rhein auf Pferdekarren zu den Solinger Schmieden transportiert wurden, erforderten für den Aufderhöher-Anstieg mehr Pferdestärken (PS).

Deshalb wurden vor die Karren mit zwei Pferden am Gravenberg weitere zwei Pferde vorgespannt. So war die schwere Last zu bewegen.

Oben auf dem Berg konnten die Pferde wieder abgespannt und zum Gravenberg zurückgeführt werden.

Dieser Vorgang wiederholte sich z. B. vor dem Anstieg nach Höhscheid.

Es ist überliefert, dass in der Zeit des „Vorspannens“ die ersten Schnäpse und Schmalzbrote serviert wurden. Die Anfänge der Gastronomie am Gravenberg.

Als 6. Generation erweiterte Ur-Opa Fritz (1909-1984) mit seiner Frau Irene (1912-2002) kontinuierlich die Gastronomie.

Opa Fritz (geb. 1939), gelernter Landwirt in der 7. Generation führte mit seiner Frau Gisela unseren Gravenberg von der Landwirtschaft zum reinen Gastronomie- und Hotelbetrieb bis heute.

Die 8. Generation Frank (geb. 1967) und Kirsten Lohmann sind die ersten, die die Gastronomie von der Pike auf gelernt haben und 1992 nach Lehr- und Wanderjahren in den Betrieb einstiegen.

Die 9. Generation steht in den Startlöchern und wir sehen sehr positiv in die Zukunft des Gravenberg am Fuße des Bergischen Landes.

Craft Beer Empfehlung

Füchschén Alt 4,5 %Vol. Düsseldorf 0,33 l 3,90 €

ist ein Bier frisch, spritzig, sehr malzig, schwer, gut gehopft, langer malziger Abgang.

Neanderthaler Landbier 4,9 %Vol. Erkrath 0,33 l 3,90 €

abgefüllt für Neanderbräu, Naturtrüb und urig süffig im Geschmack.

Mühlen Kölsch 4,8%Vol. Köln 0,33 l 3,90 €

Die Kombination der Zutaten und die Herstellung nach altem Familienrezept von 1858 verleiht unserem Mühlen Kölsch seinen typischen und charakteristischen kräftigen, malzigen und vollen Geschmack.

Spaten Münchner Hell 5,2% Vol.– Bayern 0,50 l 4,60 €

Ein Typisches Helles feinwürzig, süffig mild

Bergisches Landbier 4,9% Vol. Regionales Bier - Bielstein 0,33 l 3,20 €

Dunkle, obergärige Bierspezialität mit der Vollmundigkeit erlesener Spezialmalze. Nach traditionellen Rezepten, feinwürzig mit einer leichten Rauchigkeit.

Zunft Kölsch 4,8% Vol. Regionales Bier - Bielstein 0,33 l 3,20 €

Frisches, feinhierbes Kölsch, schlank und mit angenehmer Hopfennote.

Der obergärige Charakter besticht durch die leicht fruchtige Aromakomponente

Schorlenparade:

Rhabarber-, Kirsch-, Maracuja-,
Trauben-, oder Johannisbeereschorle

0,4 l 4,50 €

Weinempfehlung

Nr. 21 2016er

Franz Künstler Hölle Riesling

Karaffe 0,25l 12,20 €

Kabinett trocken

Flasche 0,75 l 36,00 €

Nr. 223 2015er

„Ragaleali Bianco”

Karaffe 0,25l 11,00 €

Tasca D'Amerita Sizilien

Flasche 0,75 l 32,00 €

Nr. 71 2012er

„Hundschupfen” Grüner Veltliner

Karaffe 0,25l 11,50 €

Malteser Ritterorden Mailberg - Ried

Flasche 0,75 l 33,00 €

Gravenberger Menü

Makrele geräuchert auf einem Maispüree
mit Popcorn

Fenchel-Zitronensüppchen,
Garnelenklößchen

Filet vom Rind „Rossini“ mit Stopfleber,
tournierten Gemüsen und gratinierten Kartoffeln

Limonen Tiramisu

4 Gang Menü 52,00 €

Dazu empfehlen wir unsere Weinbegleitung

Nr. 24 2017

Hensel und Gretel Cuvee Grau- und Weissburgunder

Weingüter Schneider & Hensel

Karaffe 0,25l

12,00 €

Flasche 0,75l

35,00 €

Nr. 606 2011er

Conde Valdemar Rioja Reserva

Karaffe 0,25l

12,50 €

Flasche 0,75l

36,00 €

Tagesangebote finden Sie auf unseren Schiefertafeln. Gerne backen wir auf Nachfrage glutenfreie Brötchen für Sie.

Aktuelles der Saisonküche

Vorweg

Bunter Blattsalat mit Parmesandressing und Melone 6,50 €

Zweierlei vom Thunfisch (Tatar & angebraten)
mit Wakame und Wasabischaum 13,50 €

Makrele geräuchert auf einem Maispüree mit Popcorn 13,50 €

Ziegenkäse karamellisiert mit Brombeerschutney 12,50 €

Carpaccio vom Rind, Parmesan und altem Balsamico 13,50 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit bergischer Maultasche und Gemüse 8,50 €

Tomatenessenz mit Quarkklößchen und Basilikum 9,00 €

Fenchel-Zitronensüppchen, Garnelenklößchen 9,00 €

Hauptsache

Maispouardenbrust „schwarz mariniert“
mit Sesamkarotten und Vanillepüree 25,50 €

Kalbsrücken und Flusskrebse
mit gebratener Polenta und Gemüse 26,50 €

Lammcarree mit Kräuter-Ziegenkäse,
Kartoffel Cordon bleu und „Borretane“ (Essig-Perlzwiebeln) 27,50 €

Rumpsteak mit Schmand-Zwiebeln,
Stürzerdäpfeln und Blattsalaten 27,50 €

Filet Mignons vom Rind „Rossini“ mit Stopfleber,
tournierten Gemüse und gratinierten Kartoffeln 28,50 €

Fisch

Rotbarbenfilets mit Olivenrisotto und grünem Spargel 26,50 €

Zander gebraten mit Spinat-Lachsravioli
Wurzelgemüse und einem Rieslingsud 27,50 €

Doradenfilet auf gebratenen Pilzen
mit Kartoffelbällchen 28,50 €

Vegetarisch

Kartoffel Cordon bleu mit Spinat und Paprika gefüllt 14,50 €

Olivenrisotto mit grünem Spargel 14,50 €

Reis-Bowl mit Zucchini, Kaiserschoten, Sesamkarotten,
Shii-Takepilzen und Sojasoße 14,50 €

Bekanntes und Bewährtes

Cesar's Salad mit Ei, Sherrytomaten, Croûtons

Thomashofkäse aus Burscheid am Tisch zubereitet 9,50 €
mit gebratener Poullardenbrust 14,50 €

Châteaubriand für 2 Personen

am Tisch tranchiertes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
Pfeffersoße, Marktgemüsen und Kartoffelgratin
in zwei Gängen serviert pro Person 32,50 €

Steak:

250 g Rumpsteak mit Pommes Frites 28,50 €
250 g Rinderfilet mit Pommes Frites 34,50 €

Gravenberger Teller“ US-Beef, Sülze,

Schweinebraten, -kalt serviert- mit Bratkartoffeln
und Remouladensoße 16,00 €

Kalbsleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln

und Kartoffelpüree 25,50 €

Mettwürste vom Metzger Blumberg- Wipperfürth

mit bergischen Schnippelbohnen und Schwenk-kartoffeln 19,50 €

Rinderfiletspitzen mit Champignons, Blattsalaten

und Kartoffelbällchen 23,50 €

Sehr geehrte Gäste,

wir halten Karten mit Hinweisen auf Zutaten und Stoffe, die Allergien
und Unverträglichkeiten auslösen können für Sie bereit.
Gerne gibt Ihnen auch unser Team Auskunft. Sprechen Sie uns an.

Für unsere „jungen Gäste“ halten wir eine spezielle Karte bereit.