

Gravenberger Menü

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette
und Roter Beete

Kürbiskremsüppchen mit gerösteten Kernen und Öl

Chateau Briand

am Tisch flambiertes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise,
Pfeffersoße, Marktgemüsen und Kartoffelgratin

Mougatparfait

mit gebranntem Pflaumenragout

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

Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette und Roter Beete 7,50 €

Thunfisch frisch am Tisch auf dem Salzstein gebraten,
Cesar's Salad 14,50 €

Wachtelterrine mit Ackersalat und Kirschgel 13,50 €

Ziegenkäse karamellisiert mit Brombeerhutney 12,50 €

Lauwarmer Lachswürfel mit Rüben und Dillsenfsoße 13,50 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit bergischer Maultasche und Gemüse 8,50 €

Kürbiskremsüppchen mit gerösteten Kernen und Öl 9,00 €

Fenchel-Zitronensüppchen, Garnelenklößchen 9,00 €

Hauptsache

Wild-Bolognese mit Waldpilzen auf Spaghetti 16,50 €

Entenbrust mit ras el hanout (Muskat, Rosenknospen, Zimt)

Kürbisgemüse und Scheiben der Kartoffel-Nuss-Roulade 27,50 €

Sirschrücken im Pistazienmantel auf Rahmwirsing

und Birnenkartoffeln 27,50 €

Sirschragout mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle 26,50 €

Rumpsteak mit Schmand-Zwiebeln,

Kartoffel-Nuss-Roulade und Blattsalaten 27,50 €

Filet Mignons vom Rind mit Stopfleber,

Brokkoli und Kartoffel-Trüffelpüree 28,50 €

Fisch

Zander gebraten mit Spinat-Lachsravioli

Wurzelgemüsen und einem Rieslingsud 27,50 €

Wolfsbarsch auf gebratenen Pilzen

mit Basmatireis 28,50 €

Vegetarisch

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

Spaghetti mit Kürbis, Kernen und Öl 14,50 €

Reis-Bowl mit Zucchini, Kaiserschoten, Sesamkarotten,

Shiitakepilzen und Sojasoße 14,50 €

Bekanntes und Bewährtes

Cesar's Salad mit Ei, Sherrytomaten, Croûtons

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

„**G**ravenberger Teller“ US-Beef, Sülze,

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

Kalbsleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und Kartoffelpüree 25,50 €

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.