

Restaurant Grafenwald

VORSPEISEN



ROTE-BEETE CARPACCIO ^{J,G}

an Feldsalat mit Orangendressing und Ziegenkäsecrumble

11,50 EUR

ROASTBEEF MIT SAUCE TATAR ^{A,C,G,J}

und Frischkäse-Pumpnickel Mille – feuille

13,20 EUR



GERÄUCHERTER TOFU ^{F,J}

an Salat von grünem Spargel

13,20 EUR

GEBEIZTER GIN-LACHS ^{D,J}

mit Quinoasalat & Wildkräutern

14,90 EUR

SUPPEN

HÜHNERKRAFTBRÜHE ^{I,C}

mit bunter Einlage

5,80 EUR



TOMATENCONSOMMÉ ^I

mit Grießklößchen und Tomatenwürfeln

5,80 EUR



RADIESCHENSCHAUMSÜPPCHEN ^{I,G}

mit Kräutern

5,80 EUR



GURKEN-DILL- SMOOTHIE ^{G,I}

(kalt)

5,80 EUR

FRISCHE SALATE

GROßER BUNTER SALATTELLER

12,50 EUR

- Ziegenkäse „Feta Art“
mit Frühlingslauch, Rosa Pfeffer und
Olivenöl vom Ziegenhof Gillenfeld ^g 17,50 EUR
- Gebratene Putenbruststreifen mit Kräuterbutter ^{f,j} 17,50 EUR
- Gebratene Eifler Lachsforelle vom Forellenhof Kradenbach ^{d,g} 18,50 EUR

*Die Salate servieren wir wahlweise mit Vinaigrette ^{j,l}, Joghurt- ^{j,l,g}, Balsamico- ^{j,l,4} oder
Orangendressing ^g*

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.

Restaurant Grafenwald

VEGETARISCH - VEGAN



SPIRELLI ^F
mit Erbsen-Carbonara und Räuchertofu 11,50 EUR



GEFÜLLTE PAPRIKA ^{A,I}
mit Djuvec-Reis 13,50 EUR



GNOCCHIPFANNE ^{C,G,I}
mit geschmortem Spargel, *glutenfrei* 15,90 EUR

FISCHGERICHTE

POCHIERTER KABELJAU MIT SENFSAUCE ^{A,D,G,I,J}
mit sautierten Kohlrabistreifen und grünen Bandnudeln 20,50 EUR

GEBRATENER WOLFSBARSCH MIT LIMETTEN-NUSSBUTTER ^{D,G,I,J}
an geschmortem Gurkengemüse und lauwarmem Kartoffelsalat 23,50 EUR

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,J,L,4}
mit Pommes frites und einem kleinen bunten Salatteller
mit Balsamicodressing 17,40 EUR

GEBRATENE TANDOORI-MAISPOULARDE ^{F,G,I}
mit Sojajus, Babyspinat und Basmatireis 19,00 EUR

GESOTTENES RINDFLEISCH IN MEERRETTICHSAUCE ^{G,I}
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln 19,00 EUR

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL ^G
mit Champignonrahmsauce, grünen Bohnen und Bratlingen 20,90 EUR

RUMPSTEAK (200G) ^G
mit Brokkoli und Bratkartoffeln 28,00 EUR

TRANCHE VOM LAMM-CARRÉ MIT THYMIANJUS ^I
und rustikalem Ofengemüse 31,00 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.

Restaurant Grafenwald

BURGER

RIESENHAMBURGER VOM RIND ^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

im Sesambun mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Gewürzgurken & Salat,
dazu Pommes frites

16,90 EUR

GROßER CHEESEBURGER VOM RIND ^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

im Sesambun mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Gewürzgurken & Salat,
dazu Pommes frites

17,90 EUR



VEGETARISCHER RIESENBURGER ^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

im Sesambun mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken & Salat,
dazu Pommes frites

16,90 EUR

DESSERT

HIMBEER-BROWNIE ^{C,E,F,G,H,J}

mit Zitronencremé, *glutenfrei*

7,80 EUR

HOLUNDERBLÜTEN-PANNA COTTA ^G

mit Minzspiegel und bunten Früchten

7,80 EUR

DESSERTVARIATION PINA COLADA ^{A,C,G}

alkoholfrei

7,80 EUR



ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLATE ^F

mit Fruchtspiegel und Früchten der Saison

7,80 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.

Restaurant Grafenwald

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN GEMÄß LMIV ANHANG II

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a <input type="radio"/>
Weizen	a1 <input type="radio"/>
Roggen	a2 <input type="radio"/>
Gerste	a3 <input type="radio"/>
Hafer	a4 <input type="radio"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	b <input type="radio"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	c <input type="radio"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	d <input type="radio"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	e <input type="radio"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	f <input type="radio"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	g <input type="radio"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	h <input type="radio"/>
Mandeln	h1 <input type="radio"/>
Haselnüsse	h2 <input type="radio"/>
Walnüsse	h3 <input type="radio"/>
Kaschunüsse	h4 <input type="radio"/>
Pecannüsse	h5 <input type="radio"/>
Paranüsse	h6 <input type="radio"/>
Pistazien	h7 <input type="radio"/>
Macadamianüsse	h8 <input type="radio"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	i <input type="radio"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	j <input type="radio"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	k <input type="radio"/>
Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l	l <input type="radio"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	m <input type="radio"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	n <input type="radio"/>

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 geschwefelt

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.