

Liebe Gäste,

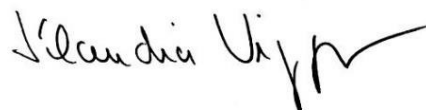
wir freuen uns, Sie in unserem grafengrün. willkommen zu heißen. Unsere Speisenangebote sind klein, fein und frisch.

Als gelernte Ökotrophologin habe ich mich schon mein Leben lang mit gesunder Ernährung beschäftigt, wobei die Frische als auch die Qualität der Produkte immer im Vordergrund standen. Gleichzeitig liegen mir als „Düsseldorfer Mädels“ die rheinischen Gewohnheiten am Herzen, die ich hier mit meinen Gästen gerne leben und pflegen möchte: Mittwochs gibt's deshalb immer einen Eintopf und jeden Freitag bekommen Sie „Rievkooche“ mit Apfelmus.

Werfen Sie einen Blick in unsere Karte und überzeugen Sie sich von den hochwertigen Speisen und Getränken aus der Region... und unsere Weinkarte, die hat's in sich! Vielleicht hilft Ihnen bei der Auswahl auch mein Lieblingszitat:

*Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen!*  
*[Oscar Wilde]*

Ich wünsche Ihnen einen (f)einheimischen Genuss ...



Klaudia Wiggermann

---

## Guten Morgen

<b>Frühstück „grafengrün.“</b>	12,90 €
Rustico <sup>1,3,6,7,8</sup>   Mehrkorn   Croissant <sup>1</sup>   Philadelphia   Hausgemachte Marmelade   Honig   Nutella   Ei nach Wahl   Obstsalat mit Joghurt   Kochschinken <sup>2,3,10</sup>   Räucherschinken   Salami   Schnittkäse	
<b>„Etwas weniger“</b>	8,90 €
Rustico   Mehrkorn   Ei nach Wahl   Hausgemachte Marmelade   Nutella   Kochschinken <sup>2,3,10</sup>   Salami <sup>2,3,7</sup>   Schnittkäse	
<b>„Das Süße“</b>	6,70 €
Croissants <sup>1</sup>   Philadelphia   Hausgemachte Marmelade   Nutella   Honig   Obstsalat mit Joghurt	
<b>Frühstücksburger</b>	5,90 €
Rührei   Speck <sup>2,4,7</sup>   Salatmix   Tomatenscheiben	
<b>Strammer Max</b>	7,90 €
Graubrot   Ei   Kochschinken <sup>2,3,10</sup>	
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	4,00 €

*Fehlt noch etwas? Sprechen Sie uns an!*

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

*Gans lecker*

**Maronenrahmsuppe**

mit Speckchip

7,00 €

\*\*\*\*

**Brust und Keule von der Gans**

mit Kartoffelklößen, fruchtigem Rotkohl und Apfelspalten

25,50 €

\*\*\*\*

**Zimtparfait**

mit Muskatnuss und Rotweinpflaumen

6,50 €

Menü: 34,50 €

**Auf Vorbestellung (3 Tage):**

**Ganze Gans für 4 Personen**

mit Kartoffelklößen, fruchtigem Rotkohl, Apfelspalten und Bratenjus

95,00 €

*Vorspeisen*

<b>Maronenrahmsuppe</b> mit Speckchip	7,00 €
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit gebratenem Fischfilet	7,90 €
<b>Mit Ziegenkäse gratinierter Apfel</b> an knusprigem Speckchip und winterlichem Salat	9,80 €
<b>Drei kleine Kartoffelrösti</b> mit gebeiztem Lachs, Meerrettich und Wasabicrème	10,50 €
<b>Süßkartoffelcarpaccio</b> mit Dijon-Senf-Sauce und Flusskrebse	10,90 €

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

---

## Hauptspeisen

<b>Mit Bergkäse gefüllte Ravioli</b> in Feigen-Senf-Sauce und Cranberries	14,90 €
<b>Wildragout</b> mit Rosenkohl, Preiselbeersauce und gebratenen Schupfnudeln	17,50 €
<b>Rinderroulade</b> mit Apfelrotkohl, Bratensauce und Kartoffelklößen	18,90 €
<b>Gebratener Salzwasserfisch unter der Parmesan-Kruste</b> an Dijonsenfauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf	22,90 €
<b>Düsseldorfer Senfrostbraten</b> mit Speckbohnen, Drillingen, Beilagensalat, Jus	24,50 €
<b>Brust und Keule von der Gans</b> mit fruchtigem Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelspalten	25,50 €

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

---

## Hauptspeisen

### Großer Salatteller

Joghurt-, Frucht- oder Balsamicodressing<sup>3,5</sup>  
mit

- gratiniertem Ziegenkäse und Limonen-Thymian-Honig<sup>5</sup> 15,50 €

### Salat „grafengrün.“

Bunter Salatteller<sup>3,5</sup> an Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,4,7</sup> und  
Spiegeleiern 9,80 €

### Speckpfannkuchen<sup>2,4,7</sup>

dazu grüner Salat mit Joghurtdressing<sup>3,5</sup> 8,80 €

### Flammkuchen „Elsässer Art“

Speck<sup>2,4,7</sup>, Lauch und Crème fraîche 9,80 €

### Currywurst <sup>1,2</sup>

mit Pommes Frites und Spezialsauce | mild oder scharf 7,50 €

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

---

## Hauptspeisen

<b>Knuspriger Leberkäse<sup>1,2</sup></b> mit Bratkartoffeln, Spiegeleiern und Röstzwiebeln	10,80 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites, gemischtem Salat und Joghurtdressing <sup>3,5</sup>	13,70 €
<b>Golfburger</b> Rindfleisch mit Schwarzwälder Schinken <sup>2</sup> , Zwiebelmarmelade und jungem Gouda <i>wahlweise mit</i>	
- Pommes Frites	13,70 €
- Süßkartoffelpommes <sup>1</sup>	14,70 €
<b>Vegetarischer Burger</b> Ziegenkäse, Zwiebelmarmelade <sup>1</sup> und Rucola <i>wahlweise mit</i>	
- Pommes Frites	11,80 €
- Süßkartoffelpommes <sup>1</sup>	12,80 €
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Bratkartoffeln, Salat <sup>3,5</sup> und hausgemachter Remoulade	13,80 €

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

---

*Etwas Süßes*

<b>Hausgemachtes Schokoladenküchlein</b> mit Vanille-Eis-Creme	6,50 €
<b>Zimtparfait</b> mit Muskatnuss und Rotweinpflaumen	6,50 €
<b>Belgische Waffeln mit Puderzucker</b> <i>wahlweise mit</i>	3,20 €
- Eis <sup>1,2</sup>	4,10 €
- Kirschen <sup>1,2</sup>	4,90 €
- Eis und Kirschen	5,80 €
<b>Kugel Eis</b> Schokolade   Vanille   Erdbeere <sup>1,2</sup>	1,80 €
<b>Eiskaffee   Eisschokolade<sup>1,2</sup></b>	4,50 €
<b>Sahne<sup>1</sup></b>	0,50 €
<b>Kuchen nach Tagesempfehlung</b> <i>Sprechen Sie uns an.</i>	

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

---



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites	7,90 €
<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>	5,90 €
<b>Kleiner Apfelpfannkuchen</b>	4,90 €
<b>Kugel Eis</b> Schokolade, Vanille oder Erdbeere <sup>1.2</sup>	1,80 €
<b>Räuberteller</b> Teller mit Messer und Gabel zum Stibitzen	0,00 €



Wir bitten Sie um Verständnis, dass diese Gerichte nur für Kinder unter 12 Jahren angeboten werden.

*Eine ausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang.*

## Getränke


### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium   naturell   0,25 l	2,30 €
Gerolsteiner medium   naturell   0,75 l	6,90 €
Frisch gepresster Orangensaft   0,20 l	4,00 €
Tafelwasser   0,20 l	1,70 €
Coca Cola <sup>1</sup>   light <sup>1</sup>   zero <sup>1</sup>   0,20 l	2,60 €
Coca Cola <sup>1</sup>   light <sup>1</sup>   zero <sup>1</sup>   0,40 l	4,50 €
Fanta <sup>1</sup>   Sprite   Spezi <sup>1</sup>   0,20 l	2,60 €
Fanta <sup>1</sup>   Sprite   Spezi <sup>1</sup>   0,40 l	4,50 €
Orangina orange   rouge <sup>1</sup>   0,25 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>   Ginger Ale <sup>1,3</sup>	2,80 €
Tonic Water <sup>3</sup>   0,20 l	
Golfer <sup>3</sup>   0,20 l	3,00 €
Golfer <sup>3</sup>   0,30 l	4,00 €
Vita Malz <sup>1</sup>   0,33 l	2,80 €

### Schorlen:

Apfel   Rhabarber <sup>3</sup>   Johannisbeer <sup>3</sup>   0,20 l	2,80 €
Maracuja   Pink Grapefruit	
Apfel   Rhabarber <sup>3</sup>   Johannisbeer <sup>3</sup>   0,40 l	4,50 €
Maracuja   Pink Grapefruit	

### Spitzenkaffee von moxxa

<b>Bio. Fair. Fein.</b> 	
Café Crema	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Carajillo	3,80 €

*Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch entkoffeiniert genießen.*

### Heißgetränke

Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	2,70 €
Frische Minze	2,90 €
Ingwerwasser	2,90 €
Verschiedene Teesorten:	2,30 €
Darjeeling   Earl Grey   Früchte	
Kamille   Roiboos   Grüner Tee   Minze	

## Getränke

### Biere vom Fass

Krombacher Pils   0,30 l	2,80 €
Krombacher Pils   0,50 l	4,90 €
Original Schlüssel Alt   0,20 l	1,80 €
Original Schlüssel Alt   0,40 l	3,50 €
Tegernseer hell   0,30 l	3,10 €
Tegernseer hell   0,50 l	5,10 €

### Biere aus der Flasche

Krombacher Pils alkoholfrei   0,33 l	3,50 €
Erdinger Weißbier   0,50 l	4,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei   0,50 l	4,50 €
Radler   Alster <sup>1</sup>   Bitter Pils <sup>3</sup>   0,30 l	2,80 €
Radler   Alster <sup>1</sup>   Bitter Pils <sup>3</sup>   0,50 l	4,90 €

### Longdrinks

Absolut Vodka Lemon <sup>3</sup>	7,50 €
Gin Tonic <sup>3</sup> mit Bombay Sapphire <sup>3</sup>	8,00 €
Jägermeister Cola <sup>1</sup>	7,50 €

### Cocktails

<b>Cuba Libre</b> <sup>1,3</sup>	8,00 €
Rum   Cola   Limette   Rohrzucker	
<b>Caipirinha</b>	8,00 €
Cachaca   Rohrzucker   Limette   Soda	
<b>Tequila Sunrise</b>	8,00 €
Tequila Silver   Orangensaft   Zitronensaft   Grenadine	

### Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b> <sup>1,3</sup>	6,50 €
Ginger Ale   Rohrzucker   Limette	
<b>Loch 19</b> <sup>1,3</sup>	4,50 €
Maracuja   Pink Grapefruit   Grenadine   Ginger Ale	



## Getränke

### Aperitifs

„grafenrot.“ <sup>3</sup> (alkoholfrei)   0,20 l	3,00 €
Hugo <sup>5</sup>   0,20 l	6,90 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>   0,20 l	6,90 €
Martini Bianco <sup>5</sup>   5 cl	5,50 €
Campari pur <sup>1</sup>   5 cl	5,20 €
Campari Soda <sup>1</sup>   Orange <sup>1</sup>   5 cl	6,50 €
Ramazotti Amaro   4 cl	3,50 €

### Schaumweine

Crémant de Loire Brut Blanc <sup>5</sup>   Rosé <sup>5</sup> Chapain & Landais   0,10 l	6,50 €
Crémant de Loire Brut Blanc <sup>5</sup>   Rosé <sup>5</sup> Chapain & Landais   0,75 l	34,00 €
Prosecco Spumante Brut „Col de Mez“ Colli del Soligo <sup>5</sup>   0,10 l	5,00 €
Prosecco Spumante Brut „Col de Mez“ Colli del Soligo <sup>5</sup>   0,75 l	29,00 €
Ruinart Champagner <sup>5</sup>   0,75 l	99,00 €

### Digestifs

Chivas Regal 12 J.   2 cl	4,50 €
Fernet Branca   2 cl	3,00 €
Killepitsch   2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari   2 cl	2,50 €
Linie Aquavit   2 cl	3,30 €
Malteser Kreuz   2 cl	3,00 €
Papidoux Calvados   2 cl	3,50 €
Havana Club 3 Años   2 cl	3,00 €
Gin Bombay Sapphire   2 cl	4,00 €
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>   2 cl	3,50 €
Osborne Veterano   2 cl	3,00 €
Dudognon Napoleon Cognac   2 cl	8,50 €
Vodka Absolut   2 cl	3,50 €
Grappa di Barolo   2 cl	4,50 €
Jägermeister   2 cl	2,50 €

### Obstbrände

Obstbrand   2 cl	6,00 €
Williams-Christbirne   2 cl	6,50 €
Golden Delicious   2 cl	6,50 €
Haselnussgeist   2 cl	6,50 €

## Getränke

### Weißweine

#### Grauburgunder „Mosaik“ trocken<sup>5</sup>

2017 | Dr. Koehler – Rheinhessen  
Christian und Jochen Dreissigacker  
Deutschland  
0,20 l 4,90 €  
0,75 l 17,00 €

#### Weißburgunder „Mosaik“ trocken<sup>5</sup>

2017 | Dr. Koehler – Rheinhessen  
Christian und Jochen Dreissigacker  
Deutschland  
0,20 l 4,90 €  
0,75 l 17,00 €

#### Lugana Bianco – Ottella DOC<sup>5</sup>

2017 | Ottella Francesco Montresor –  
Veneto | Italien  
0,20 l 7,50 €  
0,75 l 27,00 €

#### Weißburgunder & Chardonnay

„Aufwind“ trocken<sup>5</sup>  
2017 | Thomas Hensel – Pfalz  
Deutschland  
0,20 l 6,70 €  
0,75 l 24,00 €

#### Weißburgunder trocken<sup>5</sup> – Öko

2016 | Wagner-Stempel – Rheinhessen  
Deutschland  
0,20 l 7,50 €  
0,75 l 27,50 €

#### Grauburgunder trocken<sup>5</sup> – Öko

2016 | Wagner-Stempel – Rheinhessen  
| Deutschland  
0,20 l 7,50 €  
0,75 l 27,50 €

#### Gutriesling Künstler trocken<sup>5</sup>

2016 | Gunter Künstler – Rheingau |  
Deutschland  
0,20 l 7,00 €  
0,75 l 25,50 €

#### Sauvignon Blanc Neill Joubert<sup>5</sup>

2017 | Neill Joubert Paarl | Südafrika  
0,20 l 5,20 €  
0,75 l 17,00 €

Weißweinschorle | 0,20 l 4,50 €  
Roséschorle | 0,20 l | 5,90 €

## Getränke

### Rosé

#### Spätburgunder Rosé „Sonett“ trocken<sup>5</sup>

2016 | Joachim Heger – Baden |  
Deutschland

0,20 l 7,00 €  
0,75 l 25,00 €

#### Roses Alto Mincio Rosato IGT<sup>5</sup>

2016 | Ottella – Francesco & Michele  
Montresor – Veneto | Italien

0,20 l 7,50 €  
0,75 l 26,50 €

### Rotweine

#### Spätburgunder Kaiserstuhl trocken<sup>5</sup>

2014 | Johner – Baden | Deutschland

0,20 l 6,50 €  
0,75 l 23,00 €

#### Ursprung Rotweincuvée trocken<sup>5</sup>

2015 | Markus Schneider – Pfalz |  
Deutschland

0,20 l 7,00 €  
0,75 l 24,50 €

#### Contessa Camilla – Montepulciano d’Abruzzo DOC Barrique<sup>5</sup>

2013 | Di Camillo Vini – Abruzzo |  
Italien

0,20 l 8,00 €  
0,75 l 28,00 €

#### Shiraz Neill Joubert<sup>5</sup>

2014 | Neill Joubert Paarl | Südafrika

0,20 l 5,20 €  
0,75 l 18,00 €

#### Vino Nobile di Montepulciano DOCG<sup>5</sup>

2014 | Poliziano – Toscana | Italien

0,75 l 48,00 €

---

## Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
(Zuckeraustauschstoffe o. Süßstoff mit Anteil >100g/kg)
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) mit Phosphat
- 10) gewachst
- 11) konserviert mit Thiabendazol
- 12) nach der Ernte behandelt (Chlorpropham, Imazalil, Thiabendazol)
- 13) erhöhter Koffeingehalt (Gehalt von >150gm/l)
- 14) bestrahlt (mit ionisierenden Strahlen behandelt)
- 15) genetisch verändert

*Liebe Gäste, soweit sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

*Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!*

*Bitte beachten Sie, dass wir für die Umverpackung für das Mitnehmen von Speisen 0,50 € berechnen.*

---