
grafengrün.

r e s t a u r a n t

Liebe Gäste,

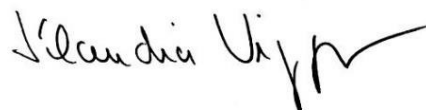
wir freuen uns, Sie in unserem grafengrün. willkommen zu heißen. Unsere Speisenangebote sind klein, fein und frisch.

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 Mädel“ 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

Frühstück „grafengrün.“	13,40 €
Rustico ^{1,3,6,7,8} Mehrkorn Croissant ¹ Philadelphia Hausgemachte Marmelade Honig Nutella Ei nach Wahl Obstsalat mit Joghurt Kochschinken ^{2,3,10} Räucherschinken Salami Schnittkäse	
„Etwas weniger“	9,40 €
Rustico Mehrkorn Ei nach Wahl Hausgemachte Marmelade Nutella Kochschinken ^{2,3,10} Salami ^{2,3,7} Schnittkäse	
„Das Süße“	7,10 €
Croissants ¹ Philadelphia Hausgemachte Marmelade Nutella Honig Obstsalat mit Joghurt	
„Das Gesunde“	5,50 €
verschiedene Früchte mit süßem Quark im Weckglas	

Fehlt noch etwas? Sprechen Sie uns an!

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

Guten Morgen

Frühstücksburger Rührei Speck ^{2,4,7} Salatmix Tomatenscheiben	5,90 €
Knuspriges Walnussbrot <i>wahlweise mit:</i>	
- Kräuterquark Avocado Tomaten Balsamico ³	6,20 €
- Kräuterquark Räucherlachs Schnittlauch	5,50 €
Rührei mit Walnussbrot und Butter <i>wahlweise mit:</i>	
- Tomaten Kräutern Salatbouquet	5,90 €
- Serranoschinken ^{2,3} Mozzarella Salatbouquet	6,50 €
- Rucola Parmesan Salatbouquet	6,50 €
Strammer Max Graubrot Ei Kochschinken ^{2,3,9,10}	7,90 €
Frisch gepresster Orangensaft	4,00 €

Fehlt noch etwas? Sprechen Sie uns an!

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

Vorspeisen

Brotmix verschiedene Brotsorten mit Oliven und zweierlei Dips	4,90 €
Maronen-Crème-Suppe mit Speckchip	7,00 €
Kürbis-Crème-Suppe mit Kürbiskernöl	6,90 €
Rote und Gelbe Beete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Rucola	8,90 €
Drei kleine Kartoffelrösti mit gebeiztem Lachs, Meerrettich und Wasabicrème	10,90 €

Eineausführliche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe finden Sie im Anhang

Hauptspeisen

Brust und Keule von der Gans mit Kartoffelklößen, fruchtigem Blaukraut und Apfelspalten	25,50 €
Wildragout mit Schmorgemüse und Butterspätzle	18,90 €
Kasspatzln mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat	14,90€
Gebratenes Fischfilet (Tagesempfehlung) mit Parmesankruste, Butterkartoffeln und Rahmwirsing	19,90 €
Hausgemachte Rinderrouladen mit Rosenkohl in Butter geschwenkt und Kartoffelpüree	18,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln ^{3,4} und Feldsalat mit Joghurtdressing	22,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, gemischtem Salat und Joghurtdressing ^{3,5}	13,90 €

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

Hauptspeisen

Großer bunter Salatteller

mit Joghurt oder Balsamicodressing^{3,5}, *wahlweise mit*

- gratiniertem Ziegenkäse^{1,2} und Limonen-Thymian-Honig 15,50 €
- Rinderstreifen und Champignons 16,90 €

Salat „grafengrün.“

bunter Salatteller^{3,5} an Bratkartoffeln mit Speck^{2,4,7}
und Spiegeleiern

10,90 €

Speckpfannkuchen

mit gemischtem Salat an Joghurtdressing^{3,5}

9,80 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Speck^{2,4,7}, Lauch und Crème fraîche

10,90 €

Currywurst

mit Pommes Frites und Spezialsauce | mild oder scharf

8,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Bratkartoffeln^{2,4,7}, Salat^{3,5} und hausgemachter Remoulade

14,10 €

Knuspriger Leberkäse^{1,2,3,4}

mit Bratkartoffeln^{3,4}, Spiegeleiern und Röstzwiebeln

10,80 €

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

Unsere Burger

Golfburger

Rindfleisch mit Schwarzwälder Schinken², Zwiebelmarmelade¹ und jungem Gouda

wahlweise mit

- Pommes Frites 13,90 €
- Süßkartoffelpommes¹ 14,90 €

Vegetarischer Burger

Ziegenkäse^{1,2}, Zwiebelmarmelade¹ und Rucola

wahlweise mit

- Pommes Frites 11,80 €
- Süßkartoffelpommes¹ 12,80 €

Hähnchen Burger

mit Guacamole, Fleischtomaten, Parmesan, Spicy-Mango-Chutney und Rucola

wahlweise mit

- Pommes Frites 13,90 €
- Süßkartoffelpommes¹ 14,90 €

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

Etwas Süßes

Kürbis Crème brûlée Früchte Vanille-Eis	6,50 €
Zwetschgen-Zimt-Crumble Vanille-Eis Eierlikör-Shot	7,50 €
Belgische Waffel mit Puderzucker <i>wahlweise mit</i>	3,90 €
- Eis ^{1,2}	4,70 €
- Kirschen ^{1,2}	5,20 €
- Eis und Kirschen	6,50 €
Kugel Eis Schokolade Vanille Erdbeere ^{1,2}	1,80 €
Eiskaffee Eisschokolade^{1,2}	4,50 €
Sahne¹	0,50 €
Kuchen nach Tagesempfehlung <i>Sprechen Sie uns an.</i>	

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	7,90 €
Nudeln mit Tomatensauce^{1,2}	5,90 €
Kleiner Apfelpfannkuchen	4,90 €
Kugel Eis Schokolade, Vanille oder Erdbeere ^{1,2}	1,80 €
Räuberteller 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

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 ¹ light ¹ zero ¹ 0,20 l	2,60 €
Coca Cola ¹ light ¹ zero ¹ 0,40 l	4,50 €
Fanta ¹ Sprite Spezi ¹ 0,20 l	2,60 €
Fanta ¹ Sprite Spezi ¹ 0,40 l	4,50 €
Orangina orange rouge ¹ 0,25 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon ³ Ginger Ale ^{1,3}	2,80 €
Tonic Water ³ 0,20 l	
Golfer ³ 0,20 l	3,00 €
Golfer ³ 0,30 l	4,00 €
Vita Malz ¹ 0,33 l	2,80 €

Schorlen:

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

Spitzenkaffee

Bio. Fair. Fein.

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	1,90 €
Original Schlüssel Alt 0,40 l	3,60 €
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 ¹ Bitter Pils ³ 0,30 l	2,80 €
Radler Alster ¹ Bitter Pils ³ 0,50 l	4,90 €

Longdrinks

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

Cocktails

Cuba Libre ^{1,3}	8,00 €
Rum Cola Limette Rohrzucker	
Caipirinha	8,00 €
Cachaca Rohrzucker Limette Soda	
Tequila Sunrise	8,00 €
Tequila Silver Orangensaft Zitronensaft Grenadine	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{1,3}	6,50 €
Ginger Ale Rohrzucker Limette	
Loch 19 ^{1,3}	4,50 €
Maracuja Pink Grapefruit Grenadine Ginger Ale	



Getränke

Aperitifs

„grafenrot.“ ³ (alkoholfrei) 0,20 l	3,00 €
Hugo ⁵ 0,20 l	6,90 €
Aperol Spritz ¹ 0,20 l	6,90 €
Martini Bianco ⁵ 5 cl	5,50 €
Campari pur ¹ 5 cl	5,20 €
Campari Soda ¹ Orange ¹ 5 cl	6,50 €
Ramazotti Amaro 2 cl	3,50 €

Schaumweine

Crèmant de Loire Brut Blanc ⁵ Rosé ⁵	6,50 €
Chapain & Landais 0,10 l	
Crèmant de Loire Brut Blanc ⁵ Rosé ⁵	34,00 €
Chapain & Landais 0,75 l	
Prosecco Spumante Brut „Col de Mez“	5,00 €
Colli del Soligo ⁵ 0,10 l	
Prosecco Spumante Brut „Col de Mez“	29,00 €
Colli del Soligo ⁵ 0,75 l	

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 ¹ 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 €

Getränke

Weißweine

Grauburgunder „Mosaik“ trocken⁵

2017 | Dr. Koehler | Christian und Jochen
Dreissigacker | Rheinhessen |
Deutschland

0,20 l 4,90 €
0,75 l 17,00 €

Lugana Bianco – Ottella DOC⁵

2017 | Ottella Francesco Montresor |
Veneto | Italien |

0,20 l 8,30 €
0,75 l 30,00 €

Weißburgunder & Chardonnay

„Aufwind“ trocken⁵

2017 | Thomas Hensel | Pfalz
Deutschland

0,20 l 7,20 €
0,75 l 26,50 €

Blanc de Noir Metzger Spätburgunder

2016 | Weingut Uli Metzger |
Nordpfalz | Deutschland

0,20 l 6,20 €
0,75 l 21,00 €

Weißburgunder trocken⁵ – Öko

2016 | Wagner-Stempel – Rheinhessen
Deutschland

0,20 l 7,50 €
0,75 l 27,50 €

Gutriesling Künstler trocken⁵

2017 | Gunter Künstler – Rheingau |
Deutschland

0,20 l 7,00 €
0,75 l 25,50 €

Sauvignon Blanc – Neill Joubert⁵

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“ trocken⁵

2017 | Joachim Heger | Baden |
Deutschland |

0,20 l 7,00 €
0,75 l 25,00 €

Roses Alto Mincio Rosato IGT⁵

2017 | Ottella | Francesco & Michele
Montresor | Veneto | Italien |

0,20 l 7,50 €
0,75 l 26,50 €

Rotweine

La Croisade Réserve IGP

2017 | Vigenerons Cruzy– Languedoc |
Frankreich |

0,20 l 7,50 €
0,75 l 26,50 €

Ursprung Rotweincuvée trocken⁵

2016 | Markus Schneider | Pfalz |
Deutschland |

0,20 l 7,00 €
0,75 l 24,50 €

**Contessa Camilla – Montepulciano
d’Abruzzo DOC Barrique⁵**

2013 | Di Camillo Vini – Abruzzo |
Italien |

0,20 l 8,00 €
0,75 l 28,00 €

Shiraz Neill Joubert⁵

2014 | Neill Joubert Paarl | Südafrika |

0,20 l 5,20 €
0,75 l 18,00 €

Vino Nobile di Montepulciano DOCG⁵

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.
