

---

# 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.

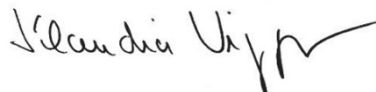
Als gelernte Ökotrophologin habe ich mich schon mein Leben lang mit gesunder Ernährung beschäftigt, wobei die Frische als auch die Qualität der Produkte immer im Vordergrund standen. Gleichzeitig liegen mir als „Düsseldorfer Mädels“ die rheinischen Gewohnheiten am Herzen, die ich hier mit meinen Gästen 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 ...



Ihre Claudia Wiggermann

---

grafengrün.  
restaurant

*Guten Morgen*

<b>Frühstück „grafengrün.“</b>	13,40 €
Rustico   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>	10,40 €
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>	7,90 €
Croissants <sup>1</sup>   Philadelphia   Hausgemachte Marmelade   Nutella   Honig   Obstsalat mit Joghurt	
<b>„Das Gesunde“</b>	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*

grafengrün.  
restaurant

*Guten Morgen*

**Frühstücksburger** 5,90 €  
Rührei | Speck<sup>2,4,7</sup> | Salatmix | Tomatenscheiben

**Knuspriges Walnussbrot**

*wahlweise mit:*

- Kräuterquark | Avocado | Tomaten | Balsamico<sup>3</sup> 6,20 €
- Kräuterquark | Räucherlachs | Schnittlauch 5,50 €

**Rührei mit Walnussbrot und Butter**

*wahlweise mit:*

- Tomaten | Kräutern | Salatbouquet 6,90 €
- Serranoschinken<sup>2,3</sup> | Mozzarella | Salatbouquet 7,50 €
- Rucola | Parmesan | Salatbouquet 7,50 €

**Strammer Max**

Graubrot | Ei | Kochschinken<sup>2,3,9,10</sup>

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*

grafengrün.  
restaurant

*Vorspeisen*

<b>Brokkolicrème-Suppe</b> mit Räucherlachs	7,50 €
<b>Blumenkohlcrème-Suppe</b> mit Chili-Walnuss-Öl	6,90 €
<b>Rosa Roastbeef</b> mit Pfifferlingen, Speck, Lauch und Orangen-Kardamom-Sauce	14,90 €
<b>Antipasti Teller</b> mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Schinken, Oliven und Käse	12,90 €
<b>Vitello Tonnato vom Kalb</b> mit Thunfischcrème, Kapern, Sardellen und Rucola	14,90 €

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

grafengrün.  
restaurant  
*Hauptgänge*

**Gebratenes Lachsfilet mit Kräuter-Drillingen<sup>3,5</sup>,**

*Wahlweise mit:*

- Gemüse und Senfsauce 18,90 €
- sautierten Pfifferlingen, Speck und Lauch 22,90 €

**Salat von der Wassermelone und Spinat „Vegetarisch“**

mit Fetakäse, Lauchzwiebeln, Olivenöl und Nüssen

12,90 €

**Bandnudeln „vegetarisch“**

mit Pfifferlingen in Rahm und Tomaten

16,90 €

**Gebratene Maispoularde**

mit Sommergemüse, kleinen Kartoffeln und Bratenjus

18,90 €

**Sommerlicher Salat mit Fruchtdressing**

Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln

17,90 €

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

22,90 €

*Wahlweise mit:*

- sautierten Pfifferlingen 26,90 €

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

grafengrün.  
restaurant  
*Hauptgänge*

**Großer bunter Salatteller**

mit Beeren, Nüssen und Sprossen

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

*wahlweise mit*

- gratiniertem Ziegenkäse<sup>1,2</sup> und Limonen-Thymian-Honig 15,90 €
- Rinderstreifen und Champignons 16,90 €
- gebratenem Lachsfilet 17,90 €

**Salat „grafengrün.“**

10,90 €

bunter Salatteller<sup>3,5</sup> an Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,4,7</sup> und Spiegelei

**Speckpfannkuchen**

10,90 €

mit gemischtem Salat an Joghurtdressing<sup>3,5</sup>

**Flammkuchen „Elsässer Art“**

9,90 €

mit Speck<sup>2,4,7</sup>, Lauch und Crème fraîche

**Currywurst**

8,90 €

mit Pommes Frites und Spezialsauce | mild oder scharf

**Rosa gebratenes Roastbeef**

14,90 €

mit Bratkartoffeln<sup>2,4,7</sup>, Salat<sup>3,5</sup> und hausgemachter Remoulade

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

grafengrün.  
restaurant

*Unsere Burger*

**Golfburger**

Rindfleisch mit Schwarzwälder Schinken<sup>2</sup>, Tomate, Gurke,  
Zwiebelmarmelade<sup>1</sup> und jungem Gouda

*wahlweise mit*

- Pommes Frites 14,90 €
- Süßkartoffelpommes<sup>1</sup> 15,90 €

**Vegetarischer Burger**

Ziegenkäse<sup>1,2</sup>, Zwiebelmarmelade<sup>1</sup>, Tomate und Gurke, Rucola

*wahlweise mit*

- Pommes Frites 12,90 €
- Süßkartoffelpommes<sup>1</sup> 13,90 €

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

grafengrün.  
restaurant  
*Etwas Süßes*

<b>Hausgemachter Schokoladenbrownie</b> mit Erdbeeren und Zitronensorbet	7,90 €
<b>Erdnuss-Karamell-Parfait</b> mit warmen Kirschen	6,90 €
<b>Belgische Waffel mit Puderzucker</b> wahlweise mit	4,50 €
- Eis <sup>1,2</sup>	5,50 €
- Kirschen <sup>1,2</sup>	5,50 €
- Eis und Kirschen	6,50 €
<b>Kugel Eis</b> Schokolade   Vanille   Erdbeere <sup>1,2</sup>	1,80 €
Eiskaffee   Eisschokolade <sup>1,2</sup>	4,50 €
Sahne <sup>1</sup>	0,50 €
Kuchen nach Tagesempfehlung Sprechen Sie uns an!	

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



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kleines Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes Frites	9,90 €
<b>Nudeln mit Tomatensauce<sup>1,2</sup></b>	5,90 €
<b>Kleiner Apfelpfannkuchen</b>	5,90 €
<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 €



# grafengrün.

r e s t a u r a n t

## 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>   Tonic Water <sup>3</sup>   0,20 l	2,80 €
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

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 €

*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:

Darjeeling   Assam   Früchte   Kamille   Roiboos   Grüner Tee   Minze	2,30 €
---	--------

# grafengrün.

r e s t a u r a n t

## 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 €

### Schaumweine

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

### 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 €
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 €

### 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 €

# grafengrün.

r e s t a u r a n t

## Getränke

### Cocktails

Absolut Vodka Lemon<sup>3</sup> 7,50 €

Gin Tonic<sup>3</sup> mit Bombay Sapphire<sup>3</sup> 8,00 €

**Caipirinha** 8,00 €

Cachaca | Rohrzucker | Limette | Soda

**Cuba Libre**<sup>1,3</sup> 8,00 €

Rum | Cola | Limette | Rohrzucker

### Alkoholfreie Cocktails

**Ipanema**<sup>1,3</sup>

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette 6,50 €

**Loch 19**<sup>1,3</sup>

Maracuja | Pink Grapefruit | Grenadine |  
Ginger Ale 4,50 €

### Prinz Fein-Brennerei

Williams-Christ-Birne | Marille

Waldhimbeere | Zwetschghe

Haselnuss | Bodensee-Apfell

2 cl 5,50 €

### Digestifs

Ramazotti Amaro | 2 cl 3,50 €

Fernet Branca | 2 cl 3,50 €

Killepitsch | 2 cl 3,00 €

Sambuca Molinari | 2 cl 2,50 €

Linie Aquavit | 2 cl 3,50 €

Papidoux Calvados | 2 cl 4,00 €

Baileys Irish Cream<sup>1</sup> | 4 cl 4,50 €

Osborne Veterano | 2 cl 3,00 €

Glenfiddich Whisky | 12 Years | 2 cl 4,50 €

Vodka Absolut | 2 cl 3,50 €

Grappa di Barolo | 2 cl 4,50 €

Jägermeister | 2 cl 3,00 €

Tequila Silver | 2 cl 3,00 €

# grafengrün.

r e s t a u r a n t

## Weine

### Weißweine

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

2018 | Dr. Koehler | Christian Dreissigacker |  
Rheinhessen | Deutschland

0,20 l	5,50 €
0,75 l	19,00 €

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

2018 | Ottella Francesco Montresor | Veneto  
| Italien |

0,20 l	8,30 €
0,75 l	30,00 €

#### Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ trocken<sup>5</sup>

2019 | Thomas Hensel | Pfalz Deutschland

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

#### Blanc de Noir Metzger Spätburgunder

2018 | Weingut Uli Metzger |  
Nordpfalz | Deutschland

0,20 l	6,50 €
0,75 l	22,50 €

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

2019 | Wagner-Stempel – Rheinhessen  
Deutschland

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

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

2018 | Gunter Künstler – Rheingau |  
Deutschland

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

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

2019 | Neill Joubert Paarl | Südafrika |

0,20 l	6,50 €
0,75 l	22,50 €

Weißweinschorle   0,20 l	4,50 €
--------------------------	--------

Roséschorle   0,20 l	5,90 €
----------------------	--------

grafengrün.  
restaurant  
*Weine*

**Rosé**

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

2018 | Joachim Heger | Baden |  
Deutschland |

0,20 l 7,00 €  
0,75 l 25,00 €

**RosesRoses Alto Mincio Rosato IGT<sup>5</sup>**

2018 | Ottella | Francesco & Michele  
Montresor | Veneto | Italien |

0,20 l 7,50 €  
0,75 l 27,50 €

**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 6,50 €  
0,75 l 22,50 €

**Rotweine**

**La Croisade Réserve IGP**

2017 | Vigenerons Cruzy– Languedoc |  
Frankreich |

0,20 l 7,50 €  
0,75 l 27,50 €

**Ursprung Rotweincuv e trocken<sup>5</sup>**

2016 | Markus Schneider | Pfalz |  
Deutschland |

0,20 l 7,00 €  
0,75 l 24,50 €

# grafengrün.

r e s t a u r a n t

## 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
- 8) (Zuckeraustauschstoffe o. Süßstoff mit Anteil >100g/kg)
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) gewachst
- 12) konserviert mit Thiabendazol
- 13) nach der Ernte behandelt (Chlorpropham, Imazalil, Thiabendazol)
- 14) erhöhter Koffeingehalt (Gehalt von >150gm/l)
- 15) bestrahlt (mit ionisierenden Strahlen behandelt)
- 16) 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.*