



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

---

# frühstück.

guten morgen

---

**Frühstück grafengrün.** 1,2,3,10,A,C,G 14,40 €

Rustico | Mehrkorn | Croissant | Philadelphia | Hausgemachte Marmelade | Honig | Nutella | Ei nach Wahl | Obstsalat mit Joghurt | Kochschinken | Räucherschinken | Salami | Schnittkäse

**Etwas weniger** 2,3,7,10,A,C,G 11,40 €

Rustico | Mehrkorn | Ei nach Wahl | Hausgemachte Marmelade | Nutella | Kochschinken | Salami | Schnittkäse

**Das Süße**  1,,A,G,E,H 8,40 €

Croissants | Philadelphia | Hausgemachte Marmelade | Nutella | Honig | Obstsalat mit Joghurt

**Das Gesunde**  1,,A,G,E,H 6,50 €

Früchte | Quark | Müsli | Fruchtmark | Cranberry | gepuffter Amaranth

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

---

---

# frühstück.

guten morgen


---

**Frühstücksburger** 2,4,7,,A,C,G,E, 6,90 €

Rührei | Speck | Salatmix | Tomatenscheiben

**Knuspriges Walnussbrot** 2,4,7,,A,,G,E,H,

wahlweise mit:

- Kräuterquark | Avocado | Tomaten | Balsamico  6,50 €
- Kräuterquark | Räucherlachs | Schnittlauch 6,50 €

**Rührei** 2,4,7,,A,C,G,E,H,

mit Walnussbrot und Butter

wahlweise mit:

- Tomaten | Kräutern | Salatbouquet  6,90 €
- Serranoschinken | Mozzarella | Salatbouquet 7,50 €
- Rucola | Parmesan | Salatbouquet  7,50 €

**Strammer Max** 2,3,9,10,A,G,E,H

8,40 €

Graubrot | Ei | Kochschinken

**Frisch gepresster Orangensaft** 4,00 €

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

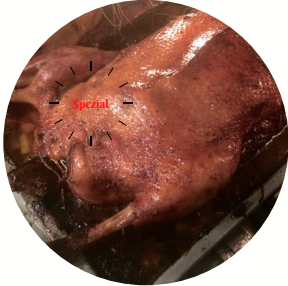
---

## Gänsebraten ( Brust und Keule )

in eigener Sauce

mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen  
dazu Maronen und Marzipan - Bratapfel

29,00 € pro Person 1,2,A,C,,G,L



**Gans schnell reservieren!**

Knusprige Gans aus Freilandhaltung...  
Lassen Sie sich die knusprige Brust und  
Keule auch Zuhause schmecken. Klassisch mit leckerem  
Apfelrotkohl, frischen Klößen und duftendem  
Marzipan-Bratapfel.  
... um Vorbestellung wird gebeten . .



## "wer mal was anderes möchte"

Alte Klassiker kehren zurück

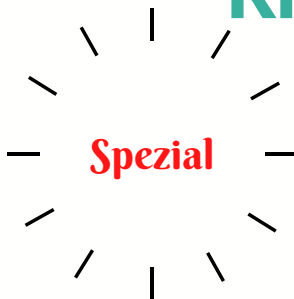
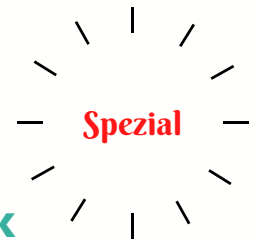
## Rinderfilet am Tisch Flambiert

Rinderfilet in Pfeffersauce

2,A,G,H,L,M,

mit Speckbohnen und Kartoffelstampf

30,90 € pro Person



---

# winter

---

## Vorspeise

### Brotmix



1,2,5,A,C,,G,M,

5,50 €

Auswahl an Brotsorten mit zweierlei Dip und Oliven

### Marinierte Rote Beete



2,A,G,H,M,

12,90 €

mit Apfelragout und Friséesalat dazu geröstete Walnüsse

### Winter Feldsalat



2,3,A,E,G,H,M,

10,90 €

mit gerösteten Walnüssen und Kartoffeldressing

### Geräucherte Entenbrust

2,3,A,E,G,H,L

14,90 €

mit Mangochutney und Wildkräutersalat

### Carpaccio vom Rind

2,3,A,G,H,L

14,90€

mit cremiger Hummersahne und gebratenen Pilzen dazu Parmesan

## Zwischengang

### Waldpilz-Risotto



2,3,A,G,H,L,M

12,90 €

mit knusprigem Sellerie und Portwein

### Hummersuppe

2,3,A,G,H,L,M,N

7,00 €

mit Garnele und Hummer-Öl

### Consommé von der Gans

3,A,H,L,M,

7,00 €

mit Wurzelgemüse und gezupftem Gänsefleisch

---

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

---

# winter

---

## Hauptgang

<small>2,3,A,H,L,M,</small> <b>Wiener Schnitzel</b> mit lauwarmen Kartoffelsalat ( Gurke, Kräuter, Radieschen) dazu Preiselbeeren und Zitrone	24,90 €
<small>2,3,A,H,L,M,</small> <b>Serviettenkloß mit Spinat</b> auf gebratenen Waldpilzen und knuspriger Karotte	16,90 €
<small>2,3,10,A,H,L,M,</small> <b>Rinderroulade</b> mit Rotkohl und gebratenen Serviettenklößen	21,90 €
<small>2,3,A,D,H,L,M,</small> <b>Glasierter Kabeljau</b> mit Champagner-Kraut und Senf-Risotto	21,90 €
<small>2,3,A,G,H,L,M,</small> <b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> mit gebratenen Rüben auf Kartoffelstampf	23,90 €
<small>2,A,G,H,L,M,</small> <b>Gebackene Käsespätzle</b> mit gebratenen Waldpilzen und Feldsalat	16,90 €

---

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

# winterSpezial

## "Unsere Konditorin hat Sich was ausgedacht"

Zum verschenken oder selber naschen  
aus unserer Winter Konditorei

**Drei winterliche Nussecken** A,C,E,G,H, 5,90 €  
mit Orange, Cranberry und Weihnachtsgewürz

**Pralinen Sortiment 6 Stück** A,C,E,G,H, 12,90 €  
mit Zartbitter, Vollmilch und weißer Schokolade

**Lebkuchen Bausatz für Daheim** A,C,E,G,H, 12,90 €  
mit Lebkuchenplatten, Dekoration, Bauanleitung und Rezept

**Winterkuchen für Daheim** A,C,E,G,H, 7,90 €  
Alle Trockenzutaten im Glas mit Rezept und Anleitung

**Winter Gebäck** 2,3,6,A,E,H, 6,90 €  
Vanillekipferl, Heidesand, Mocca Gebäck, Florentinerchen , 120 Gramm

**Winter Konfitüre nach Wahl** A,C,E,G,H, 3,90 €  
Orangen - Ingwer oder Waldbeere - Glühwein

### Weitere Angebote zur Winterzeit

**Gänseschmalz** 2,3,A,E,H, 4,90 €

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

# hauptgänge.

für den großen hunger

## **Großer bunter Salatteller** 3,5,A,E,H,M,

mit Beeren, Nüssen und Sprossen,  
dazu Joghurt-, Frucht-, oder Balsamicodressing  
wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenkäse und Limonen-Thymian-Honig 1,2,3,5,A,E,H,M, 15,90 €
- gebratenen Knoblauchgarnelen und grünem Pesto 2,3,5,A,D,E,H,M, 17,90 €

## **Salat grafengrün.** 3,5,10,A,C,E,H,M,

bunter Salatteller an Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei

12,90 €

## **Speckpfannkuchen** 3,5,10,A,C,E,H,L,M,

mit gemischtem Salat und Joghurtdressing

10,90 €

## **Flammkuchen**

wahlweise:

- Elsässer Art 2,10,A,G,H,M, 10,50 €  
mit Speck, Lauch, Crème fraîche und Parmesan
- Mediterran 2,10,A,G,H,M, 11,50 €  
mit gebratenem Gemüse, Crème fraîche und Parmesan
- Norway 2,3,10,A,D,G,H,M, 12,50 €  
mit Räucherlachs, Crème fraîche, Spinat und Parmesan

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!



# h hauptgänge.

## **Golfburger** 2,3,10,A,G,H,L,M,

für den großen hunger

Rindfleisch mit Schwarzwälder Schinken, Tomate, Gurke, Zwiebelmarmelade und jungem Gouda  
wahlweise mit:

- Pommes Frites 15,50 €
- Süßkartoffelpommes 17,00 €

## **Veganer Burger** 2,3,10,A,G,H,L,M,

aus Erbsen, mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Rucola und Rauchmayonnaise  
wahlweise mit:

- Pommes Frites 13,50 €
- Süßkartoffelpommes 15,00 €

## **Currywurst** 2,3,10,A,G,H,L,M,

8,90 €

mit Pommes Frites, milder oder scharfer Spezi­alsauce  
dazu Mayonnaise

## **Knuspriger Leberkäse** 2,3,10,A,G,H,L,M,

12,90 €

mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und süßem Senf

## **Rosa gebratenes Roastbeef** 2,3,10,A,G,H,L,M,

14,90 €

mit Bratkartoffeln, Salat und hausgemachter Remoulade

Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

---

# desserts.

süßes für die süßen

**Gebrannte Kaffee crème** 2,A,C,G,H 7,50 €  
mit Eispraline vom Bratapfel

**Waldbeerentörtchen** 2,A,C,G,H 7,00 €  
mit Schokolade und Glühwein

4,50 €

**Belgische Waffel mit Puderzucker** 2,A,C,G,H 5,50 €  
wahlweise mit:

• Eis 6,50 €

• Kirschen

• Eis und Kirschen 1,80 €

**Kugel Eis** 2,A,C,G,H 4,50 €  
Schokolade, Vanille oder Erdbeere

**Eiskaffee oder Eisschokolade** 2,G,H 0,50 €

**Sahne**

**Kuchen nach Tagesempfehlung** 2,A,C,G,H  
Sprechen Sie uns gerne an.

---

---

# speisen.

für unsere kleinen gäste

---

**Kleines Schnitzel vom Kalb** 2,A,C,H,M, 9,90 €  
mit Pommes Frites dazu Ketchup und Mayonnaise

**Kinderflammkuchen** 2,10,A,H,M, 9,50 €  
mit Tomatensauce, Salami und Käse

**Kleiner Apfelpfannkuchen**  2,A,C,H,M, 5,90 €

**Kugel Eis** 2,A,C,G,H 1,80 €  
Schokolade, Vanille oder Erdbeere

**Räuberteller** 0,00 €  
Teller mit Messer und Gabel zum Stibitzen



Gerne erfüllen wir Ihnen weitere Wünsche. Sprechen Sie uns einfach an!

---

---

# getränke.

für die durstigen

---

## 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>	2,80 €
Ginger Ale <sup>1, 3</sup>   Tonic Water <sup>3</sup>   0,20 l	
Golfer <sup>3</sup>   0,20 l	3,00 €
Golfer <sup>3</sup>   0,40 l	4,50 €
Vita Malz <sup>1</sup>   0,33 l	2,80 €

## Alkoholfreie Getränke

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

## 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 €
mit Hafermilch	0,50 €

**Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch entkoffeiniert genießen.**

## Heißgetränke

Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	2,70 €
Frische Minze	3,50 €
Ingwerwasser	3,50 €

## Verschiedene Teesorten

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

---

---

# getränke.

für die durstigen

---

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

---

---

# getränke.

für die durstigen

---

## 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> 6,50 €

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette

**Loch 19**<sup>1, 3</sup> 4,50 €

Maracuja | Pink Grapefruit |

Grenadine | Ginger Ale

## Prinz Fein-Brennerei

Williams-Christ-Birne | Marille 5,50 €

Waldhimbeere | Zwetschge

Haselnuss | Bodensee-Apfel

2 cl

## 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 €

---

---

# weine.

weiß

---

## Weißweine

### **Grauburgunder „Mosaik“ trocken**

Dr. Koehler | Christian Dreissigacker |  
Rheinhessen | Deutschland

0,20 l	5,50 €
0,75 l	19,00 €

### **Weißburgunder trocken – Öko**

Wagner-Stempel – Rheinhessen  
Deutschland

0,20 l	8,00 €
0,75 l	28,50 €

### **Lugana Bianco – Ottella DOC5**

Ottella Francesco Montresor | Veneto |  
Italien

0,20 l	8,50 €
0,75 l	31,50 €

### **Gutriesling Künstler trocken**

Gunter Künstler – Rheingau |  
Deutschland

0,20 l	8,50 €
0,75 l	29,50 €

### **Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ trocken**

Thomas Hensel | Pfalz Deutschland

0,20 l	8,00 €
0,75 l	28,50 €

### **Sauvignon Blanc – Neill Joubert**

Neill Joubert Paarl | Südafrika

0,20 l	6,50 €
0,75 l	22,50 €

### **Blanc de Noir Metzger Spätburgunder**

Weingut Uli Metzger |  
Nordpfalz | Deutschland

0,20 l	7,00 €
0,75 l	24,00 €

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

---

---

# weine.

rot und rosé

---

## Rotweine

### La Croisade R serve IGP

Vigenerons Cruzy- Languedoc |

Frankreich

0,20 l 7,50  

0,75 l 27,50  

### Ursprung Rotweincuv e trocken

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland

0,20 l 7,00  

0,75 l 27,00  

### Contessa Camilla - Montepulciano

#### d'Abruzzo DOC Barrique

Di Camillo Vini - Abruzzo |

Italien

0,20 l 8,50  

0,75 l 31,00  

### Shiraz Neill Joubert

Neill Joubert Paarl |

S darfika

0,20 l 6,50  

0,75 l 24,00  

## Ros 

### Sp tburgunder Ros  „Sonett“

#### trocken

Joachim Heger | Baden | Deutschland

0,20 l 7,00  

0,75 l 26,50  

### Roses Roses Alto Mincio Rosato IGTS

Ottella | Francesco & Michele

Montresor | Veneto | Italien

0,20 l 8,00  

0,75 l 28,50  

Ros schorle | 0,20 l 5,90  

---



---

# zusatzstoffe.

bestens informiert

---

## 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

## Allergene

- A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier von Geflügel  
D: Fisch  
E: Erdnüsse  
F: Sojabohnen  
G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie  
M: Senf  
N: Sesamsamen  
O: Lupinen  
P: Weichtiere

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

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.

---