



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



f frühstück.

guten morgen
10:00 - 12:00 Uhr

- Frühstück grafengrün.** 1,2,3,10,A,C,G 15,50 €
Farmerbrötchen | Roggenbrötchen | Croissant | Philadelphia |
Hausgemachte Marmelade | Honig | Nutella | Ei nach Wahl | Obstsalat mit
Quark | Kochschinken | Räucherschinken | Salami | Schnittkäse
- Etwas weniger** 2,3,7,10,A,C,G 12,50 €
Farmerbrötchen | Roggenbrötchen | Ei nach Wahl | Hausgemachte
Marmelade | Nutella | Kochschinken | Salami | Schnittkäse
- Das Süße**  1,,A,G,E 9,50 €
Croissants | Philadelphia | Hausgemachte Marmelade | Nutella | Honig |
Obstsalat mit Quark
- Das Gesunde**  1,,A,G,E 7,00 €
Früchte | Quark | Müsli | Fruchtmark | Cranberry | gepuffter Amaranth

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

f frühstück.

guten morgen

10:00 - 12:00 Uhr

Frühstücksburger

2,4,7,A,C,G,E

Rührei | Speck | Salatmix | Tomatenscheiben

9,90 €

Knuspriges Walnussbrot

2,4,7,A,G,H

wahlweise mit:

- Frischkäse | Tomaten | Rucola 
- Kräuterquark | Räucherlachs | Meerrettich

8,90 €

9,90 €

Rührei

2,4,7,A,C,G,H

mit Walnussbrot, Butter und wahlweise:

- Tomaten | Kräutern | Salatbouquet 
- Serranoschinken | Mozzarella | Salatbouquet
- Rucola | Parmesan | Salatbouquet 

8,90 €

9,90 €

9,90 €

Strammer Max

2,3,9,10,A,G

Graubrot | Ei | Kochschinken

9,90 €

Waffeltoast

2,3,A,E,G

Käse | Schinken | Salatbouquet

7,90 €

Frisch gepresster Orangensaft

5,00 €

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

winter

Vorspeise

Brotmix 		6,50 €
Auswahl an Brotsorten mit zweierlei Dip und Oliven 2,A,C,G,M,		
Japanische Aubergine 		14,90 €
auf Hummus mit roten Zwiebeln, Koriander und Naan-Brot A,C,G,M,N		
Jakobsmuschel		16,90 €
auf Orangen-Fenchel-Salat A,D,M,G		
Lauwarmes Flanksteak		16,90 €
auf knusprigem Brot mit Tomaten-Knoblauch-Salsa A,G,L,M		

Suppe und warme Vorspeisen

Zitronen-Curry-Kokos-Cappuccino  A,G,L		9,50 €
mit knusprigem Gemüse-Strudel		
Beef&Beef		8,90 €
Kräuter-Beef Tea & Raviolo mit gezupftem Ochse A,C,M,L		

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

winter

Hauptgang

Perlgraupenrisotto

mit Waldpilzen, Wildkräutersalat und geriebenem gebeiztem Eigelb ^{A,G,C,L} 19,90 €

Karree vom Duroc-Schwein

mit Backkartoffeln und Steckrüben-Spinat-Gemüse ^{A,C,G,L} 24,90 €

Käsespätzle

mit Schmorzwiebeln und Beilagensalat in Balsamicodressing  ^{A,G,L} 19,90 €

Rinderroulade

mit Serviettenknödel, Steckrübe und Jus ^{G,L} 23,90 €

Gebratenes Skreifilet

auf cremiger Polenta, glasiertem Blumenkohl und Kartoffelstroh ^{A,G,L,M} 26,90 €

Streifen vom Kalb

auf Chili-Fettuccini mit confierten Tomaten und Basilikumknusper ^{G,D,L,M} 21,90 €

Dessert

Apple Crumble

mit Vanilleeis und Mandelschaum ^{A,C,F,G} 8,50 €

Schokolade&Himbeere

Mousse von der Schokolade mit Himbeerkern und Schokoladenbiskuit ^{A,C,F,G} 8,50 €

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

hauptgänge.

für den großen hunger

Großer bunter Salatteller

mit Beeren, Nüssen und Sprossen,^{A,E,M}
dazu Joghurt-, Frucht-, oder Balsamicodressing
wahlweise mit:

- gratiniertem Ziegenkäse und Limonen-Thymian-Honig^{A,G,}  17,90 €
- gebratenem Kalbsrücken^{A,G,D,} 18,90 €

Salat grafengrün.

bunter Salatteller an Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei^{A,C,E,M,} 15,90 €

Flammkuchen

wahlweise:

- Elsässer Art 13,50 €
mit Speck, Lauch, Crème fraîche und Parmesan^{A,G,M}
- Caprese  14,50 €
mit Crème fraîche, Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella^{A,G,M,}
- Norway 14,50 €
mit Räucherlachs, Crème fraîche, Spinat und Parmesan^{A,D,G,M,}

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

h hauptgänge.

für den großen hunger

Golfburger

Rindfleisch mit Speck, Tomate, Gurke,
Zwiebelmarmelade, würzige Tunke und jungem Gouda
dazu Pommes Frites^{2,3,10,A,G,L,M,}

18,50 €

Veganer Burger

aus Erbsen, mit gegrilltem Gemüse,
roten Zwiebeln und rauchiger Sauce
dazu Pommes Frites^{A,L,M,}

18,50 €

Currywurst

mit Pommes Frites, milder oder scharfer Spezialsauce
dazu Mayonnaise^{2,3,10,A,G,L,M}

11,90 €

Knuspriger Leberkäse

mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und süßem Senf^{2,A,G,L,M,}

15,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Bratkartoffeln, Salat und hausgemachter Remoulade^{2,3,A,C,L,M,}

15,50 €

Wiener-Kalbsschnitzel "traditionell"

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone^{2,A,C,G,L,M}

26,50 €



desserts.

süßes für die süßen

Crème brûlée

mit Beerensalat

A,C,G,

8,50 €

Belgische Waffel mit Puderzucker

wahlweise mit:

2,A,C,G,

5,00 €

- Eis 6,50 €
- Kirschen 6,00 €
- Eis und Kirschen 7,50 €

Kugel Eis^{G,F}

Schokolade, Vanille oder Erdbeere

1,80 €

Eiskaffee oder Eisschokolade^{G,F}

5,00 €

Sahne^G

0,50 €

Kuchen nach Tagesempfehlung

Sprechen Sie uns gerne an.

3,80 €

Sspeisen.

für unsere kleinen gäste

Kinderschnitzel vom Kalb_{2,A,C,G,}

12,50 €

mit Pommes Frites dazu Ketchup und Mayonnaise

Pasta für die Kleinen_{2,A,C,G,}

9,50 €

Nudeln in Tomatensauce

Kugel Eis

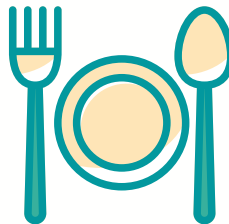
Schokolade, Vanille oder Erdbeere

1,80 €

Räuberteller

Teller mit Messer und Gabel zum Stibitzen

0,00 €



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

getränke.

für die durstigen

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium naturell 0,25 l	2,70 €
Gerolsteiner medium naturell 0,75 l	7,50 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,20 l	5,00 €
Tafelwasser 0,20 l	2,00 €
Coca Cola ¹ light ¹ zero ¹ 0,20 l	3,30 €
Coca Cola ¹ light ¹ zero ¹ 0,40 l	5,00 €
Fanta ¹ Sprite Spezi ¹ 0,20 l	3,30 €
Fanta ¹ Sprite Spezi ¹ 0,40 l	5,00 €
Orangina Orange Rouge ¹ 0,25 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ³	3,30 €
Ginger Ale ^{1,3} Tonic Water ³ 0,20 l	
Golfer ³ 0,20 l	3,30 €
Golfer ³ 0,40 l	4,70 €
Vita Malz ¹ 0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke "Saftschorlen"

Apfel Rhabarber ³ Johannisbeer ³	3,30 €
Maracuja Pink Grapefruit 0,20 l	
Apfel Rhabarber ³ Johannisbeer ³	5,00 €
Maracuja Pink Grapefruit 0,40 l	

Spitzenkaffee

Café Crema	2,90 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,20 €
mit Hafermilch	0,70 €

Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch entkoffeiniert und Laktosefrei genießen.

Heißgetränke

Heiße Schokolade	3,50 €
Sahne	0,50 €
Frische Minze	3,70 €
Ingwerwasser	3,70 €
OMI Tee	4,20 €

Verschiedene Teesorten

Darjeeling Assam Früchte	2,70 €
Kamille Roiboos Grüner Tee	
Minze	

getränke.

für die durstigen

Aperitifs

„grafenrot.“ ³ (alkoholfrei) 0,20 l	4,00 €
Hugo ⁵ 0,20 l	8,00 €
Aperol Spritz ¹ 0,20 l	8,00 €
Martini Bianco ⁵ 5 cl	6,00 €
Campari pur ¹ 5 cl	5,50 €
Campari Soda ¹ Orange ¹ 5 cl	7,50 €

Schaumweine

Crémant de Loire Brut Blanc ⁵	
Rosé Chapain & Landais ⁵	
0,75 l	45,00 €
0,10 l	7,50 €
Prosecco Spumante Brut	
„Col de Mez“ Colli del Soligo ⁵	
0,75 l	35,00 €
0,10 l	6,00 €

Biere vom Fass

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

Biere aus der Flasche

Krombacher Pils alkoholfrei 0,33 l	4,00 €
Erdinger Weißbier 0,50 l	5,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,50 l	5,00 €

getränke.

für die durstigen

Cocktails

Absolut Vodka Lemon³ 9,50 €

Gin Tonic³ mit Bombay Sapphire³ 9,50 €

Caipirinha 9,50 €

Cachaca | Rohrzucker | Limette | Soda

Cuba Libre^{1, 3} 9,50 €

Rum | Cola | Limette | Rohrzucker

Ipanema^{1, 3} (Alkoholfrei) 7,00 €

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette

Prinz Fein-Brennerei

Williams-Christ-Birne | Marille 5,50 €

Waldhimbeere | Zwetschge

Haselnuss | Bodensee-Apfel

2 cl

Digestifs

Ramazotti Amaro | 2 cl 4,50 €

Fernet Branca | 2 cl 4,00 €

Killepitsch | 2 cl 3,50 €

Sambuca Molinari | 2 cl 3,50 €

Linie Aquavit | 2 cl 3,50 €

Papidoux Calvados | 2 cl 4,50 €

Baileys Irish Cream¹ | 4 cl 4,50 €

Osborne Veterano | 2 cl 3,50 €

Glenfiddich Whisky | 12 Years | 2 cl 5,50 €

Vodka Absolut | 2 cl 4,00 €

Grappa di Barolo | 2 cl 5,50 €

Jägermeister | 2 cl 3,50 €

Tequila Silver | 2 cl 3,50 €

weine.

weiß

Weißweine

Grauburgunder „Mosaik“ trocken

Dr. Koehler | Christian Dreissigacker |
Rheinhessen | Deutschland

0,20 l	7,00 €
0,75 l	21,50 €

Weißburgunder trocken – Öko

Wagner-Stempel – Rheinhessen
Deutschland

0,20 l	9,50 €
0,75 l	34,00 €

Lugana Bianco – Ottella DOC

Ottella Francesco Montresor | Veneto |
Italien

0,20 l	9,50 €
0,75 l	36,00 €

Gutriesling Künstler trocken

Gunter Künstler – Rheingau |
Deutschland

0,20 l	9,00 €
0,75 l	32,00 €

Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ trocken

Thomas Hensel | Pfalz | Deutschland

0,20 l	8,50 €
0,75 l	32,00 €

Grüner Veltliner trocken AM BERG

Weingut Bernhard Ott, Bioweingut |
Wagram | Österreich

0,20 l	9,50 €
0,75 l	35,00 €

Blanc de Noir QbA trocken

Dr. Koehler | Rheinhessen

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

Cà dei Frati Lugana

I Frati Lugana | Italien

0,75 l	42,00 €
--------	---------

Weißweinschorle | 0,20 l

5,50 €

Pouilly-Fumé Domaine des Fines Caillottes

Jean Pabiot | Frankreich

0,75 l	48,00 €
--------	---------

weine.

rot und rosé

Rotweine

La Croisade Réserve IGP

Vigenerons Cruzy- Languedoc |

Frankreich

0,20 l 8,00  

0,75 l 28,50  

Ursprung Rotweincuv e trocken

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland

0,20 l 9,00  

0,75 l 32,00  

Contessa Camilla - Montepulciano

d'Abruzzo DOC Barrique

Di Camillo Vini - Abruzzo |

Italien

0,20 l 9,00  

0,75 l 32,00  

Sangaetano Primitivo di Manduria

DOP

Cantine Due Palme | Apulien | Italien

0,20 l 9,00  

0,75 l 32,00  

Rosé

Spätburgunder Rosé „Sonett“

trocken

Joachim Heger | Baden | Deutschland

0,20 l 7,50  

0,75 l 28,00  

Roses Roses Alto Mincio Rosato IGTS

Ottella | Francesco & Michele

Montresor | Veneto | Italien

0,20 l 9,00  

0,75 l 32,00  

Ros schorle | 0,20 l 6,00  

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.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an.
