



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

Samstag und Sonntag

10:00 - 12:00 Uhr

Unser Frühstück gibt's ab jetzt nur noch Samstags sowie an Sonn- und Feiertagen.

Unser Frühstück für 1 bis 20 Personen bietet eine abwechslungsreiche Auswahl an herzhaften und süßen Komponenten, die auf einer gemeinsamen Etagere serviert werden. Freuen Sie sich auf Backwaren, ausgewählte Käse- und Wurstspezialitäten sowie weitere Frühstücksklassiker für einen genussvollen Start in den Tag. Gerne erfüllen wir zusätzliche Wünsche. Genießen Sie entspanntes Frühstück in geselliger Runde.

Frühstück grafengrün

Farmerbrötchen | Roggenbrötchen |
Croissant | Walnussbrot | Gouda
Kochschinken | Räucherschinken | Salami
Lachs | Tomate-Mozzarella
Hausgemachte Marmelade | Frischkäse
Nutella | Honig
Quark | Obstsalat | Rührei
auf Wunsch auch Spiegelei

16,50 € pro Person

– Nachbestellungen sind jederzeit ohne Aufpreis möglich –

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

f frühstück.

guten morgen

10:00 - 12:00 Uhr

Frühstücksburger

Rührei | Speck | Salatmix | Tomatenscheiben ^{2,4,7,A,C,G,E}

9,90 €

Knuspriges Walnussbrot

wahlweise mit: ^{2,4,7,A,G,H}

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

8,90 €

9,90 €

Rührei

mit Walnussbrot, Butter und wahlweise: ^{2,4,7,A,C,G,H}

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

8,90 €

9,90 €

9,90 €

Strammer Max

Graubrot | Ei | Kochschinken

9,90 €

Waffeltoast ^{2,3,9,10,A,G}

Käse | Schinken | Salatbouquet

7,90 €

Das Gesunde ^{2,3,A,E,G}

Früchte | Quark | Müsli | Fruchtmark | Cranberry | gepuffter

7,00 €

Amaranth

Frisch gepresster Orangensaft

5,00 €

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

W wochenkarte

Dienstag

Kalbsfrikadelle mit Senf dazu warmer
Kartoffelsalat
12,90 €

Mittwoch

Eintopf
9,90 €

Donnerstag

Speckpfannkuchen
mit gemischtem Salat und Joghurtdressing
12,90 €

Freitag

Reibekuchen
wahlweise mit:
Apfelkompott 13,90 €
oder Lachs 15,90 €

GRAFENGRÜN
KLASSIKER

FEIN
HEIMISCH

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

vorspeisen und salate

Brotmix

Auswahl an Brotsorten mit zweierlei Dip und Oliven ^{2,A,C,G,M,}

6,50 €

Antipastiteller

Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Schinken, Käse ^{2,A,C,G,M,}
und Oliven

16,90 €

Tomatencrèmesuppe

mit in Olivenöl gerösteten Crôutons ^{2,A,C,G,M,}

7,50 €

Großer bunter Salatteller

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

- gratiniertem Ziegenkäse und Limonen-Thymian-Honig ^{A,G,}
- auf der Haut gebratenem Lachsfilet ^{A,G,D}
- gebratene Kalbstreifen und Champignons ^{A,G,}
- mit Tomate, Mozzarella in Basilikumpesto ^{A,G,} 

17,90 €

20,90 €

20,90 €

16,90 €

Salat grafengrün.

bunter Salatteller an Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei ^{A,E,G,H,C}

16,90 €

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



h hauptgänge.

Wiener-Kalbsschnitzel "traditionell"

mit lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone ^{2,A,C,G,L,M} 27,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef

Bratkartoffeln mit Speck, Salat und hausgemachter Remoulade ^{2,3,A,C,L,M,} 16,50 €

Currywurst

mit Pommes Frites, milder oder scharfer Spezialsauce ^{2,3,10,A,G,L,M}
dazu Mayonnaise 12,90 €

Knuspriger Leberkäse

Bratkartoffeln mit Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln und süßem Senf ^{2,A,G,L,M,} 16,90 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Kartoffelgratin und kleinem Salat mit Balsamicodressing ^{A,C,D,G,} 26,50 €

Gefüllte Pasta

mit Pecorino und Feige in Basilikumsahne und Wildkräutern ^{AA,C,G,H} 20,50 €

flammkuchen und burger

Elsässer Art

mit Speck, Lauch, Crème fraîche und Parmesan^{A,G,M}

13,50 €

Mediterran

mit Grillgemüse und Parmesan^{A,G}

14,50 €

Norwegen

mit Räucherlachs, Crème fraîche, Spinat und Parmesan^{A,D,G,M,}

15,50 €

Italien

mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Crème fraîche und Rucola^{A,G,M}

15,50 €

Süße Ziege

mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen, Crème fraîche und Wildkräutern^{A,G,M}

15,50 €

Golfburger

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

18,50 €

Veganer Burger

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

18,50 €

Würziger Burger

mit karamellisiertem Ziegenkäse, gegrilltem Gemüse,
roten Zwiebeln und würzige Tunke^{A,G,L,M,}

18,50 €

Alle Burger kommen mit

Pommes Frites Mayonaisse oder Ketchup

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

desserts.

süßes für die süßen

Crème brûlée

mit Beeren ^{A,C,G,}

8,50 €

Belgische Waffel mit Puderzucker ^{2,A,C,G,}

wahlweise mit:

- Eis 7,50 €
- Kirschen 7,00 €
- Eis und Kirschen 8,50 €

Kugel Eis

Schokolade, Vanille oder Erdbeere ^{G,F}

2,00 €

Eiskaffee oder Eisschokolade ^{G,F}

5,00 €

Affogato

4,50 €

Sahne ^G

0,60 €

Kuchen nach Tagesempfehlung

Sprechen Sie uns gerne an.

3,80 €



speisen.

für unsere kleinen gäste

Kinderschnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites dazu Ketchup und Mayonnaise^{2,A,C,G,,}

14,50 €

Pasta für die Kleinen

Nudeln in Tomatensauce^{2,A,C,G,,}

9,50 €

Kugel Eis

Schokolade, Vanille oder Erdbeere^{G,F}

2,00 €

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	2,80 €
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	3,50 €
Coca Cola ¹ light ¹ zero ¹ 0,40 l	5,00 €
Fanta ¹ Sprite Spezi ¹ 0,20 l	3,50 €
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	3,50 €
Golfer ³ 0,40 l	5,00 €
Vita Malz ¹ 0,33 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke "Saftschorlen"

Apfel Rhabarber ³ Johannisbeer ³	3,50 €
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	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,30 €
mit Hafermilch	0,80 €

Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch entkoffeiniert und Laktosefrei genießen.

Heißgetränke

Heiße Schokolade	3,70 €
Sahne	0,60 €
Frische Minze	3,80 €
Ingwerwasser	3,80 €
OMI Tee	4,20 €

Verschiedene Teesorten

Darjeeling Assam Früchte	2,90 €
Kamille Roiboos Grüner Tee	
Minze	

getränke.

für die durstigen

Aperitifs

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

Schaumweine

Crémant de Loire Brut Blanc ⁵	
Rosé Chapain & Landais ⁵	
0,75 l	47,50 €
0,375 l	22,50 €
0,10 l	7,50 €
 CHAPAIN & LANDAIS	
Prosecco Spumante Brut ⁵	
„Col de Mez“ Colli del Soligo	
0,75 l	39,00 €
0,10 l	6,50 €

Biere vom Fass

Krombacher Pils 0,30 l	3,60 €
Krombacher Pils 0,50 l	5,50 €
Original Schlüssel Alt 0,20 l	2,50 €
Original Schlüssel Alt 0,40 l	4,50 €
Tegernseer hell 0,30 l	4,00 €
Tegernseer hell 0,50 l	5,90 €
Radler Alster ¹ Bitter Pils ³ 0,30 l	3,60 €
Radler Alster ¹ Bitter Pils ³ 0,50 l	5,50 €

Biere aus der Flasche

Krombacher Pils alkoholfrei 0,0% 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 10,50 €

Gin Tonic³ mit Bombay Sapphire³ 10,50 €

Caipirinha

Cachaca | Rohrzucker | Limette | Soda 10,50 €

Cuba Libre^{1, 3}

Rum | Cola | Limette | Rohrzucker 10,50 €

Ipanema^{1, 3} (Alkoholfrei) 8,50 €

Ginger Ale | Rohrzucker | Limette

Prinz Fein-Brennerei

Williams-Christ-Birne | Marille 5,50 €

Waldhimbeere | Zwetschg

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	23,50 €

Lugana Bianco – Ottella DOC

Ottella Francesco Montresor | Veneto |
Italien

0,20 l	9,50 €
0,75 l	34,00 €

Weißburgunder & Chardonnay „Aufwind“ trocken

Thomas Hensel | Pfalz | Deutschland

0,20 l	8,50 €
0,75 l	31,00 €

Blanc de Noir QbA trocken

Dr. Koehler | Rheinhessen

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

Weißweinschorle 0,20 l	6,00 €
--------------------------	--------

Roséschorle 0,20 l	7,00 €
----------------------	--------

Organic Pinot Blanc “The Green Hill”

Thörle – Rheinhessen Deutschland

0,20 l	7,50 €
0,75 l	27,50 €

Pouilly-Fumé Domaine des Fines Caillottes

Jean Pabiot | Frankreich 48,00€

0,75 l

Rosé

Fleur de Rose Gutswein -trocken-

Rings | Pfalz | Deutschland

0,20 l	8,00 €
0,75 l	28,50 €

Roses Roses Alto Mincio Rosato IGTS

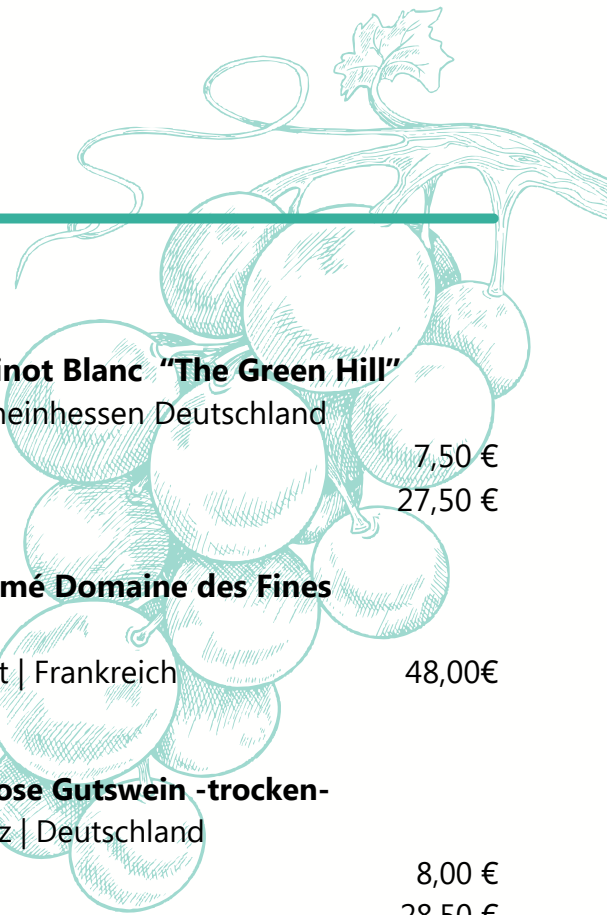
Ottella | Francesco & Michele
Montresor | Veneto | Italien

0,20 l	9,00 €
0,75 l	32,00 €

AIX Rose - Coteaux d'Aix en Provence

Maison Saint Aix - Frankreich

0,20l	11,00€
0,75l	35,00€



weine.

rot und rosé

Rotweine

Villa Mansay

Syrah-Cabernet I Pays d `OC IGP |

Frankreich

0,20 l 8,00 €

0,75 l 28,50 €

Ursprung Rotweincuvée 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 €

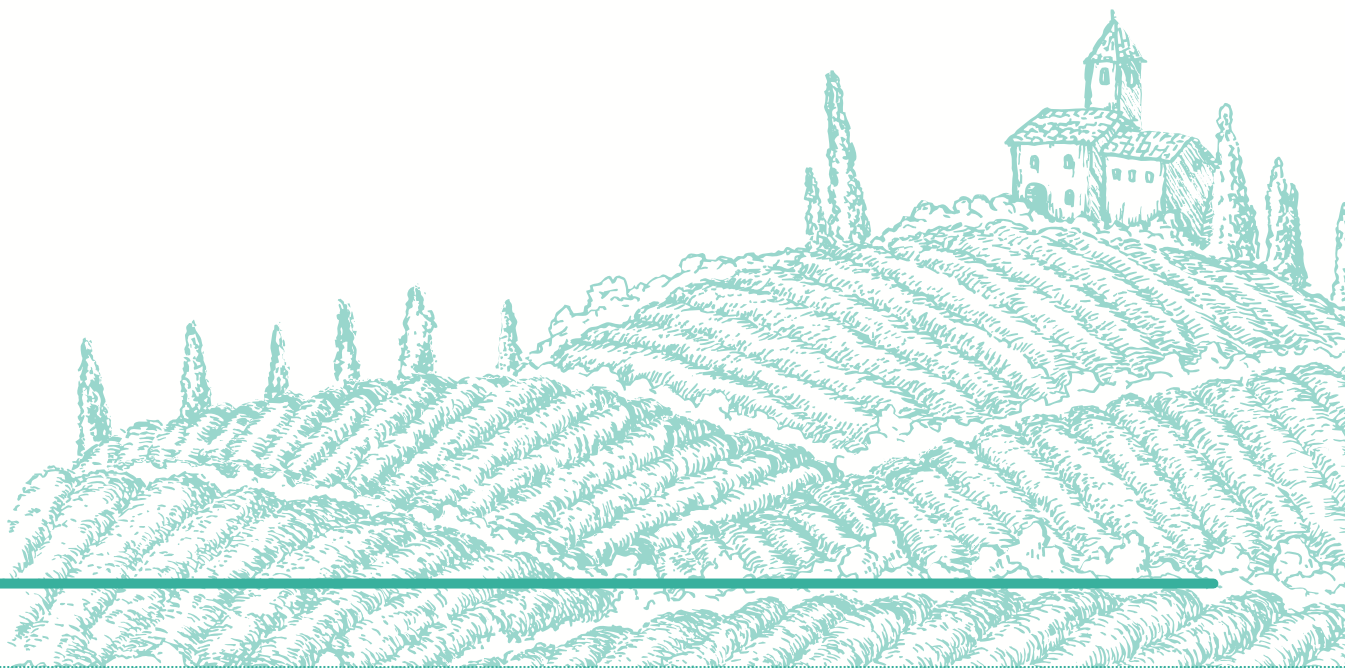
0,75 l 32,00 €

Sangaetano Primitivo di Manduria DOP

Cantine Due Palme | Apulien | Italien

0,20 l 9,00 €

0,75 l 32,00 €



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.
