

Restaurant Grafenwald

STARTERS



BEETROOT CARPACCIO ^{J,G}

on lamb's lettuce with orange dressing and goat's cheese crumble 11,50 EUR

ROASTBEEF WITH SAUCE TATAR ^{A,C,G,J}

and cream cheese pumpernickel Mille – feuille 13,200 EUR



SMOKED TOFU ^{F,J}

with green asparagus salad 13,20 EUR

PICKLED GIN SALMON ^{D,J}

with quinoa salad and wild herbs 14,90 EUR

SOUPS

CHICKEN BROTH ^{I,C}

with vegetables 5,80 EUR



TOMATO CONSOMMÉ ^I

with semolina dumplings and tomato cubes 5,80 EUR



RADISHES FOAM SOUP ^{I,G}

with herbs 5,80 EUR



CUCUMBER-DILL-SMOOTHIE ^{G,I}

(cold) 5,80 EUR

FRESH SALADS

LARGE COLORFUL SALAD 12,50 EUR

- Goat cheese "Feta Art"
with spring leek, pink pepper and olive oil
from the Gillenfeld goat farm ^g 17,50 EUR
- Fried turkey breast strips with herb butter ^{f,j} 17,50 EUR
- Fried Eifler salmon trout from the trout farm Kradenbach ^{d,g} 18,50 EUR

*We serve the salads optionally with vinaigrette ^{j,l}, yogurt- ^{j,l,g}, balsamic- ^{j,l,4}
or orange dressing ^g*

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.

Restaurant Grafenwald

VEGETARIAN - VEGAN



SPIRELLI ^F
with pea carbonara and smoked tofu 11,50 EUR



STUFFED PEPPER ^{A,I}
with Djuvec-rice 13,50 EUR



GNOCCHI PAN ^{C,G,I}
with braised asparagus, *gluten-free* 15,90 EUR

FISH

POACHED COTFISH WITH MUSTARD SAUCE ^{A,D,G,I,J}
with sautéed kohlrabi strips and green Tagliatelle 20,50 EUR

FRIED SEA BAS WITH LIME NUT BUTTER ^{D,G,I,J}
with braised cucumber vegetables and lukewarm potato salad 23,50 EUR

MEAT

PORK SCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,J,L,4}
with French fries and a small colorful salad plate
with balsamic dressing 17,40 EUR

FRIED TANDOORI-CORNPOULARDE ^{F,G,I}
with soyjus, baby spinach and basmati rice 19,00 EUR

BOILED BEEF IN HORSERADISH SAUCE ^{G,I}
with colorful vegetables and buttered potatoes 19,00 EUR

PORK FILLET IN BACON ^G
with mushroom cream sauce, green beans and little potatoes 20,90 EUR

RUMPSTEAK (200G) ^G
with broccoli and fried potatoes 28,00 EUR

TRANCHE OF LAMB-CARRÉ WITH THYME JUS ^I
and rustic oven vegetables 31,00 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.

Restaurant Grafenwald

BURGER

BIG BEEF BURGER^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

in sesame bun with onions, bacon, tomatoes, pickles & salad,
with French fries

16,90 EUR

BIG BEEF CHEESEBURGER^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

in sesame bun with onions, bacon, tomatoes, pickles & salad,
with French fries

17,90 EUR



BIG VEGETARIAN BURGER^{A,C,G,I,J,K,3,5,6,10}

in sesame bun with onions, tomatoes, pickles & salad,
with French fries

16,90 EUR

DESSERT

RASBERRY-BROWNIE^{C,E,F,G,H,J}

with lemon cream, *gluten-free*

7,80 EUR

ELDERFLOWER-PANNA COTTA^G

with mint and fresh fruits

7,80 EUR

DESSERT VARIATION PINA COLADA^{A,C,G}

alcoholfree

7,80 EUR



TWO MOUSSE AU CHOCOLATE^F

with fruit mirror and seasonal fruits

7,80 EUR

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Übersicht über die Zusatzstoffe & Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten halten wir für Sie bereit. Bitte beachten Sie, dass alle aufgeführten Gerichte Spuren von Allergenen beinhalten können. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inkl. Aktueller Umsatzsteuer.