

Willkommen im Restaurant Von Köppen!

Ob Heinrich von Köppen im Jahre 1850 wohl ahnte, dass wir das Restaurant einmal nach ihm benennen werden? Er war es nämlich, der den ersten Stein für die Gutsanlage Ringelsbruch setzte und damit den Beginn einer Geschichte möglich machte.

Mit dem Restaurant Von Köppen setzen wir nun alles wieder auf Anfang, für den Beginn einer köstlichen Zukunft.

Wenn Sie mehr über die Historie erfahren möchten und die Eventlocation Gut Ringelsbruch mit all Ihren Möglichkeiten für rauschende Feste kennenlernen wollen, ist unser Team gern für Sie da. Impressionen für Ihre Feierlichkeiten, viel Wissenswertes und mehr erfahren Sie auf unserer Webseite.

Übrigens: am Sonntag steht bei uns der ganze Tag im Zeichen der Kulinarik. Genießen Sie das herrliche Sonntagsfrühstück im Restaurant Von Köppen, einen Mittagssnack und am Abend lassen Sie den Tag entspannt in unserem Restaurant ausklingen.

Schön, dass Sie da sind!



Liebe Gäste,
wir haben mit dem Restaurant Von Köppen am Westfälischen Gastronomiepreis 2017 teilgenommen und von 200 Restaurants und Landgasthäusern in Westfalen den 5. Platz belegt. Durch Ihre positiven Bewertungen zählt es mit der Note 1,306 zu den besten in Westfalen!
Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Ihr Team vom Restaurant Von Köppen

Suppen

Tomaten-Orangencreme

6,80 €

Bouillabaisse

französische Fischsuppe

13,70 €

Vorspeisen

Vorspeisenvariation „Von Köppen“

14,90 €

Austern

3,00 € pro Stück

gratiniert 3,50 € pro Stück

Birnenchutney

mit Ziegenkäse und Birnenchips

9,80 €

Salat mit gerösteten Pfifferlingen

11,50 €

Carpaccio vom Ochsen mit Parmesanmousse

11,40 €

Rindertartar handgeschnitten „Asia Style“

13,50 €

Wildkräutersalat

mit Rinderfiletscheiben oder Jacobsmuscheln

18,50 €

Pasta

gerne auch als Zwischengericht

Spaghettini mit Burrata und Kirschtomaten

16,50 €

Pasta al Limone

mit Sahne, Parmesan, Basilikum und Tomate

15,50 €

Bandnudeln mit Scampi

Olivenöl, Ingwer, Koriander und getrockneten Tomaten

17,50 €

Maccaroni mit gerösteten Pfifferlingen

14,60 €

Hauptgänge

Rotzungenröllchen im Ofen gegart

mit Basilikum, Kirschtomaten, Knoblauch und Joghurt
dazu Basmatireis

26,50 €

Scampi-Seeteufel-Spieß

auf Tomate-Melone, roten Zwiebeln,
Spaghetti mit Honig-Vinaigrette

29,50 €

Kleines Rinderfilet mit halbem Hummer aus der Schale

dazu Avocado-Süßkartoffeln

34,40 €

Lammkarree mit Kräutern

auf Nektarinen-Lauch-Bohnen und Kartoffelstampf

32,00 €

Rinderfilet mit Ananas-Ingwer-Lassi,

kleinem Gemüse und „spicy“ Bananen

31,50 €

Perlhuhn unter der Tarte Tatin Haube

mit Rote-Bete-Risotto und Wasabischaum

26,80 €

Klassiker

Echtes Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Radieschen-Salat

18,50 €

Ringelsbrucher Krüstchen

gefüllt mit Pfifferlingen und Bergkäse
dazu Bratkartoffeln und Salat

17,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen

mit Kartoffelgratin und kleinem Gemüse

19,50 €

Dessert

Panna Cotta auf Lemon-Mangospiegel

6,50 €

Tiramisu von der Erdbeere

8,50 €

Topfenschaum mit Heidelbeeren

6,50 €

Tarte Tatin mit Sabayon von der Tonkabohne

7,80 €

Dessert Karussell für Zwei

13,50 €

Zum Abschluss einen Kaffee, Espresso oder Digestif?

**„Flinker Hase“
für unsere kleinen Gäste unter 10 Jahre**

Bandnudeln
mit Tomatensauce
6,50 €

Nürnberger Bratwürstchen
mit Kartoffelpüree
6,50 €

Kleines Rinderfilet
mit Kartoffelstampf und kleinem Gemüse
12,50 €

Zu allen Gerichten für unsere kleinen Gäste reichen wir wahlweise gemischtes Gemüse oder einen Salat sowie einen kleinen Eisbecher zum Dessert.