

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.

Schön, dass Sie da sind!



Liebe Gäste,
wir haben mit dem Restaurant Von Köppen am Westfälischen Gastronomiepreis 2017, 2018 und 2019 teilgenommen. Durch Ihre positiven Bewertungen konnten wir uns gegen 200 weitere Restaurants durchsetzen und dürfen somit stolz verkünden, dass wir mit den Noten 1,306, 1,336, 1,267 zur TOP 10 in Westfalen zählen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Ihr Team vom Restaurant Von Köppen

Suppen

Suppenduett bestehend aus:

Kürbissamtsuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen
und
Spinatcremesuppe mit Fetakäsewürfeln
6,90 €

Vorspeisen und Salate

Falsche Schnecken

Garnelen in Peperoni-Kräutersud mit Ciabatta Brot
14,60 €

Bruschetta von der Avocado

mit sonnengereiften Kirschtomaten, Basilikum, Schalotten,
Parmesan und Rucola auf Knoblauch Crostini
14,30 €

Wildkräutersalat

mit Kirschtomaten, Mango und Beerenmix
in Orangenvinaigrette
13,80 €

mit gebratener Kikok - Hähnchenbrust
17,20 €

mit gebratenen Jakobsmuscheln
19,80 €

Hauptgänge

Tagliatelle mit Kürbisragout

Rucola und Parmesan
16,20 €

mit Kikok – Hähnchenbrust
19,60 €

mit Garnelen
21,20 €

Original Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kapern,
Zitrone und Gartensalat
21,80 €

*Unsere Fleischspezialitäten beziehen wir grundsätzlich
von regionalen Fleischereien aus Borchten und Bad Lippspringe*

Ossobuco vom Kalb

auf Parmesan – Polentapüree mit
Romanesco – Möhrengemüse und Zitronenjus
22,90 €

Land Schweinefilet im Speckmantel

mit Champignon – Weintraubenragout und
geräucherten Kartoffeldrillingen
19,80 €

Rib – Eye – Steak 250g

dazu hausgebackene Zwiebelringe in Bierteig,
Trüffel – Chilimayonnaise, Tomatenbutter und Beilagensalat
28,40 €

Thunfischsteak

auf Safran - Graupenrisotto mit Thaispargel und
Estragon - Brombeerschaum
24,30 €

Vegan & Vegetarisch

Tranchen vom Seitan

auf Kürbis – Lauchzwiebelgemüse, Linsen Pancakes
und Kokossauce
15,90 €

Hokkaido – Risotto

mit Parmesan, Rucola und Kirschtomate
12,90 €

Dessert

Crème Brûlée

mit Tonkabohne und Zwetschgenragout
6,90 €

Weißes Schokoladenküchlein

auf Himbeerspiegel, mit Mangoeis und
frischen Beeren
9,10 €

Pumpernickel - Karamellparfait

auf Apfel - Birnenragout
7,80 €

Auszug der Getränke

Caspar Heinrich Medium / Naturell	0,25 l	2,40 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,20 l	2,60 €
Granini Apfel	0,20 l	2,80 €
Granini Orange	0,20 l	2,80 €
Granini Maracuja	0,20 l	2,80 €
Saftschorle	0,30 l	3,00 €
Landlust Rhababer	0,33 l	3,40 €
Landlust Streuobst Apfel	0,33 l	3,40 €
Landlust Streuobst Apfel & schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,40 €
König Pilsener	0,30 l	3,00 €
König Pilsener	0,50 l	4,70 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Paderborner Pilger Landbier	0,33 l	3,00 €
Radler	0,30 l	3,00 €
Benediktiner Weizen	0,50 l	4,70 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,70 €
Vitamalz	0,33 l	3,00 €
Café Crème		2,90 €
Pott Café Crème		3,30 €
Cappuccino		3,00 €
Latte macchiato		3,40 €
Milchkaffee		3,40 €
Espresso		2,10 €
Espresso macchiato		2,90 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Schokolade		3,10 €
Tee, verschiedene Sorten		2,60 €