

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

Klarer Erbseneintopf

mit Gemüsebrunoises, geräucherten Speckwürfeln und Wiener Würsten
7,40 €

Kartoffel – Birnen - Cremesuppe

mit geräucherten Lachsjulienne
6,90 €

Vorspeisen und Salate

Falsche Schnecken

Kalbsfiletspitzen in Peperoni – Kräutersud mit Oliven Baguette
14,80 €

Rote Bete Carpaccio

mit gratiniertem Honig – Ziegenfrischkäse und Feldsalat mit
karamellisierten Walnüssen
14,30 €

Wurzelsalat

mit Bete, Wintersalat, Orangenfilets und Nüssen
in Granatapfeldressing

14,90 €

mit gebratener Kikok - Hähnchenbrust

17,90 €

mit gebratenen Jakobsmuscheln

19,90 €

Hauptgänge

Fettuccine in Trüffel Velouté

mit Kürbis – Apfelmüse

16,40 €

mit Kikok – Hähnchenbrust

19,80 €

mit Garnelen

21,40 €

Original Wiener Schnitzel

mit Kartoffelstampf, Preiselbeeren, Kapern,
Zitrone und Gartensalat

22,40 €

Westfälischer Pfefferpotthast

Mit Kartoffelklößen, Cornichons und Roter Bete

21,50 €

Land Schweinerückensteak

mit Zwiebelspeck – Senfkruste, Pfefferrahm und Kroketten

19,40 €

Kalbsfilet

mit gebratenen Austernpilzen, Flowersprouts, Pastinaken-Kartoffelpüree
und Estragon-Rum-Jus

28,40 €

Gebratener Wolfsbarsch

auf Rote Bete – Graupenrisotto, wildem Brokkoli
und Gin Tonic - Schaum

24,30 €

Vegan & Vegetarisch

Veganes Schwarzkohlcurry

mit Kürbis, Bohnen und Wildreis

15,90 €

Rote Bete Graupen – Risotto

mit Parmesan, Portulak und Kirschtomate

12,90 €

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

Dessert

Orangen Crème Brûlée

mit marinierten Orangenfilets

6,90 €

Apfel – Birnen - Crumble

Mit Zimt und Zitroneneis

8,20 €

Zweierlei von der Schokolade

Weißes Schokoladenküchlein, Schokoladeneis und
frische Beeren

9,40 €

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 €