

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

Grüne Apfel – Curry Suppe

mit Kokosmilch

6,90 €

Vorspeisen und Salate

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig und Nüssen an
Wildkräutersalat in Kräutervinaigrette

12,50 €

Wiesenkräutermousse

mit gebeiztem Lachs, eingelegter Gurke,
Radieschen und Wildkräutern

14,70 €

Carpaccio vom Weiderind

mit Trüffelmayonnaise, Rucola und
Parmesan

19,60 €

Wildkräutersalat

mit Kirschtomate, Mango und Nuss- Beerenmix
in Granatapfeldressing

14,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust

17,90 €

Hauptgänge

Tagliatelle in Wildkräuterpesto

mit bunten Kirschtomaten und Parmesan

16,90 €

mit Hähnchenbrust

19,80 €

mit Garnelen in Peperoni - Kräutersud

22,20 €

Original Wiener Schnitzel

dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren,
Kapern und Zitrone

24,70 €

Tagliata vom Kalb

rosa gebraten an Rucola Salat mit getrockneten
Tomaten, Balsamico und Parmesan
27,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Landschwein

mit Kartoffel – Bärlauchstampf, Wurzelgemüse
und Portweinjus
29,10

Entrecôte

mit Süßkartoffelpommes, Chilimayonnaise,
Kräuterbutter und Beilagensalat
38,10 €

Fischteller von Köppen

mit warmen Belugalinsensalat, Gemüsebrunoises
und Limetten - Minz - Espuma
26,70 €

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

Vegan

Gelbes Thai – Kokos - Curry

mit Wildreis - Timbal
17,50 €

Dessert

Erdbeerparfait

auf Rhabarberragout
8,70 €

Weisses Schokoladensoufflé

mit Cassis Sorbet und
Himbeer – Joghurt Erde
9,20 €

Auszug der Getränke

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