

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

Hummer - Bisque

mit Black Tiger Garnele
und Sahnekleks
9,10 €

Vorspeisen und Salate

Papas Arrugadas

Kartoffeln im Salzmantel mit
Mojo Rojo und Mojo Verde
8,90 €

Burrata mit Bloody – Mary - Gelee

auf Wildkräutersalat mit Pesto aus kalt gepresstem
Olivenöl und mediterranen Kräutern
13,80 €

Caesar Salad

Romanasalat, Sardellen, Kapern, gekochtes Ei,
Tomate, Gurke, Kräutercroutons und Parmesan
14,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust
17,90 €
Mit Black Tiger Garnelen
19,90 €

Hauptgänge

Tagliatelle in Orangen – Curry - Sauce

mit Pfannengemüse (vegan)
16,90 €
mit Hähnchenbrust
19,80 €
mit Garnelen
22,20 €

Original Wiener Schnitzel

dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren,
Kapern und Zitrone
24,90 €

Tagliata vom Roastbeef

mit Rucola, Balsamico und
Parmesan
21,90 €

Rosa Lammrücken

mit Thymian – Tomaten – Polenta,
Safranzwiebeln und leichter Knoblauchjus
27,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Landschwein

mit Kartoffel – Lauchstampf, Wurzelgemüse
und Portweinjus
29,10

Rumpsteak 200g vom argentinischen Weiderind

auf Antipasti Gemüse, Kartoffeln
im Salzmantel und Kräuterbutter
31,50 €

Fischteller von Köppen

auf Bete – Risotto mit Zuckerschotenragout
und Limetten - Espuma
26,70 €

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

Dessert

Beerengratin

mit geblähter Lavendel – Sabayon und
Cassis Sorbet
8,90 €

Basilikum - Parfait

auf marinierten Erdbeeren und
dunkler Schokolade
9,20 €

Variation von Sorbet

5,20 €

aufgegossen mit Winzersekt

9,10 €

Auszug der Getränke

Caspar Heinrich Medium / Naturell	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	6,10 €
Afri Cola, Afri o. Zucker, Bluna Orange/Zitrone	0,20 l	2,80 €
Granini Apfel	0,20 l	2,90 €
Granini Orange	0,20 l	2,90 €
Granini Maracuja	0,20 l	2,90 €
Saftschorle	0,30 l	3,30 €
Landlust Rhababer	0,33 l	3,70 €
Landlust Streuobst Apfel	0,33 l	3,70 €
Landlust Streuobst Apfel & schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,70 €
König Pilsener	0,30 l	3,20 €
König Pilsener	0,50 l	4,90 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Paderborner Pilger Landbier	0,33 l	3,20 €
Radler	0,30 l	3,20 €
Benediktiner Weizen	0,50 l	4,90 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,10 €
Café Crème		3,00 €
Pott Café Crème		3,70 €
Cappuccino		3,30 €
Latte macchiato		3,60 €
Milchkaffee		3,60 €
Espresso		2,30 €
Espresso macchiato		2,90 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Schokolade		3,30 €
Tee, verschiedene Sorten		2,70 €