

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

Kürbissuppe

vom Hokkaido – Kürbis
mit gerösteten Kernen und Öl
6,40 €

Wildkraftbrühe

mit Steinchampignons und Curry Royal
6,90 €

Vorspeisen und Salate

Carpaccio von Birne & Entenbrust

mit Feldsalat in Topinambur Dressing
und Kumquats
13,90 €

Flambierter Ziegenkäse

auf Wildkräutersalat mit Himbeer – Feigenchutney
und Karamell Walnuss
12,40 €

Tagliata vom Rumpsteak

mit winterlichen Blattsalaten,
karamellisierten Nüssen und Kürbisrelish
16,70 €

Hauptgänge

Crémige Kürbis - Pasta

mit Wurzelgemüse, Pilzauswahl
und Quinoacrunch
16,90 €

12,80 € als Zwischengang

mit Hähnchenbrust
19,90 €

mit Black Tiger Garnelen
22,50 €

Original Wiener Schnitzel

dazu Bratkartoffeln, Waldpilze in Rahm
und kleiner Salat
26,40 €

Rosa Hirschrücken

mit Süßkartoffel – Püree, Waldpilzen
und Bratenjus
33,50 €

Brust und Keule von der Gans

mit Thymiansauce, Kartoffelklößchen,
Preiselbeer – Rotkohl und Honig - Maronen
36,90 €

Edles Wildragout von Hirsch und Wildschwein

mit gebratenen Kräutersaitlingen, weißen Fettuccine
und gerösteten Cashewkernen
25,90 €

Poulardenbrust

in Waldpilzrahmsauce,
mit Süßkartoffelpommes und Beilagensalat
19,30 €

Surf and Turf von Roastbeef & Garnele

mit Kartoffelgratin, tomatisiertem Spitzkohl
und Wasabi Zabaione
30,20 €

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

mit Bete Graupenrisotto, in Orangen braisiertem Chicorée
und Weißweinschaumsauce
26,80 €

Garnelen Töpfchen

mit Salatbouquet, Aioli Crème und Baguette
18,60 €

Dessert

Haselnuss Crème brûlée im Weckglas

mit Traubenragout und Marzipanmousse
7,80 €

Crumble vom Bratapfel

mit Streuseln und Bourbon Vanilleeis
8,90 €

Lauwarmer Mandelkuchen

mit Glühweinpflaumen
und Zimtsahne
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 €