

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

Schaumsüppchen von der Moorwurzel

mit gebackenen Gemüse Wan Tan

7,80 €

Pot au feu von Edelfischen

mit gebratener Riesengarnele und Kartoffelcroutons

9,90 €

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit feinem Trüffelöl und geschrotetem Pfeffer

dazu Rucola, Radieschen und gehobelter Parmesan

14,00 €

Flambierter Ziegenkäse

mit Himbeer-Feigen-Chutney

Wildkräutersalat und Karamell Walnuss

12,90 €

Falsche Schnecken

vom Kalb und Garnele in Peperoni – Kräutersud

dazu Ciabatta

15,70 €

Variation von frischen Blattsalaten und Wildkräutern

mit Tomaten, Gurken, Beeren, gebr. Champignons

und Balsamico Dressing

13,90 €

mit Hähnchenbrust

16,90 €

mit Black Tiger Garnelen

18,90 €

Hauptgänge

Bandnudeln in pikanter Kürbis – Kokoscrème

mit Bete – Gemüse und Rucola (vegan)

16,10 €

12,80 € als Zwischengang

mit Hähnchenbrust

19,90 €

mit Black Tiger Garnelen

22,50 €

Original Wiener Schnitzel

dazu Bratkartoffeln, Wiener Garnitur
und kleinem Salat
26,70 €

Rumpsteak vom Grill 200g

mit Rosmarin Kartoffeln, Ofengemüse mit Röstaroma
und Bratenjus
31,50 €

Medaillons von der Schweinelende

mit Blumenkohlpüree, Kümmelmöhren
und Baby Blattspinat
23,20 €

Edles Wildragout vom Hirsch und Wildschwein

mit Kartoffelklößen, Rosenkohl und gerösteten Nüssen
26,10 €

Fischteller von Köppen

mit Bete- Risotto, Zuckerschotenragout
und Sauce Rouille
26,70 €

Hausgemachte Frühlingsrolle

mit Kartoffel-Pilz-Füllung
Curry Quinoa und Erbsenschaum
16,80 €

Dessert

Sanddorn Crème brûlée

6,70 €

Duett von der Schokolade

Weißes Schokoladenküchlein und dunkles Schokoladeneis
mit Himbeerstreuseln und Minze
9,40 €

Rosa Pfeffer Gin Parfait

mit Mango Ragout und Kirschelee
7,60 €

Auszug der Getränke

Bad Driburger 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 €