

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

Dialog von Pastinaken- und Wildkräutersüppchen
mit gebackenem Enten-Wan Tan
8,90 €

Bouillabaisse
mit Edelfischen und gebratener Riesengarnele,
dazu Sauce Rouille
9,70 €

Vorspeisen und Salate

Kohlrabi Carpaccio
mit Himbeermarinade, Wildkräutersalat,
Pinienkernen und Parmesanspänen
12,90 €

Antipasti Teller „von Köppen“
mariniertes Gemüse, lauwarme Champignons, Oliven,
Landschinken, Caprese und Calamari
14,20 € / für 2 Personen 21,80 €

Falsche Schnecken „Surf´n´Turf“
vom Roastbeef und Black Tiger Garnele
in Peperoni – Kräutersud
dazu Ciabatta
15,70 €

Variation von knackigen Frühlingsalaten und Wildkräutern
mit Tomaten, Gurken, Beeren
und Granatapfel Dressing
13,90 €
mit Hähnchenbrust
16,90 €
mit Black Tiger Garnelen
18,90 €

Hauptgänge

Fettuccine in Tomaten-Orangen-Creme
mit Babyspinat und Pecorino
16,10 €
12,80 € als Zwischengang
mit Hähnchenbrust
19,90 €
mit Black Tiger Garnelen
22,50 €

Original Wiener Schnitzel
mit grünem Kartoffel-Radieschen-Salat,
dazu Preiselbeeren und Zitrone
26,70 €

Rumpsteak vom Grill 200g
mit Chimichurri-Butter,
wildem Brokkoli und Parmesanpancakes
31,50 €

Saftige Delbrücker Maispoularde
mit Waldpilzrahmsauce, Süßkartoffelpommes
und buntem Salat
22,80 €

Edelfisch - Variation von Köppen
auf Chorizorisotto mit Kaiserschotenragout
und Krustentierschaum
26,70 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit kräftiger Portweinjus, an jungem Gemüse,
Kartoffel-Spinat-Mousseline und Safran-Perlzwiebeln
28,80 €

Vegan

Frühlingsrolle mit Kartoffel - Bärlauch Füllung
auf lauwarmen Belugalinsensalat
und geschmorten Tomaten mit Eisberg Schaum
18,90 €

Dessert

Kardamom Crème brûlée
mit Cassissorbet
6,70 €

Delice von Mango und Schokolade
auf Waldbeergelee mit Minzöl
9,70 €

Auswahl von Cremeeis und Sorbets
1,80 € pro Kugel

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 €