

## 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

Kräuterschaumsüppchen  
mit Flusskrebsschwänzen  
7,90 €

Consommé vom Rind  
mit Paprikaroyal, Kräuterklößchen und Gemüse  
6,70 €

## Vorspeisen und Salate

Handgeschnittenes Wildlachstatar  
an Gurkencarpaccio mit Radieschen und Dill verfeinert  
mit Zitronenschaum  
11,50 €

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

Rosa Roastbeefscheiben  
an geräucherter Makrelencrème  
mit Äpfeln und Kapern, dazu Rucola  
und Pinienkerne  
13,10 €

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

## Hauptgänge

Fettuccine in Orangen - Paprikavelouté  
mit gebratenem Spargel – Kirschtomatengemüse  
und Rucola  
16,30 €  
12,80 € als Zwischengang  
mit Hähnchenbrust  
20,20 €  
mit Black Tiger Garnelen  
22,90 €

**Original Wiener Schnitzel**  
mit Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren,  
Zitrone und buntem Salat  
26,80 €

**Hüftsteak vom Grill 200g**  
mit Kräuter - Knoblauchbutter, hausgemachten Kartoffelecken,  
Röstzwiebeln und Beilagensalat  
26,20 €

**Saftige Delbrücker Maispoularde**  
mit Waldpilzrahm, gebratenen Kräutergnocchis  
und gebackenen Rucola  
22,80 €

**Edelfisch - Variation von Köppen**  
auf bunten Linsen mit gebratenem grünem Spargel  
und Beurre blanc Sauce  
26,70 €

**Filet vom Landschwein**  
mit Kräuter – Pistazienkruste, auf getrüffeltem Kartoffelrisotto,  
dazu junges Gemüse und Portweinjus  
24,90 €

## Vegan

**Gemüsevariation**  
von Zuckerschoten, grünem Spargel  
und Erbsen an grüner Kokoscrème,  
dazu tomatisierten Cous Cous  
16,70 €

## Dessert

**Eierlikör Duo**  
auf Himbeerjoghurt - Erde ,  
Physalis und frischer Minze  
9,20 €

**Delice von Erdbeer und Schokolade**  
7,10 €

**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 €