

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

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel
mit Kerbelöl und Knoblauchcroutons
8,70 €

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen und Gemüseeinlage
8,70 €

Vorspeisen und Salate

Pescaccio vom Lachs & Seeteufel
in Limettenestragon - Marinade mit Gurken,
Granatapfelkernen und Wildkräuter
15,40 €

Antipasti Teller „von Köppen“
Manchego, Chorizo, Westfälischer Knochenschinken,
Oliven, Mariniertes Gemüse und Rucola
14,50 € / für 2 Personen 24,50 €

Falsche Schnecken
Rinderstreifen mit Kräuter Knoblauchbutter gratiniert,
dazu angeröstetes Baguette
16,70 €

Variation von Feldsalat und Wildkräutern
mit Beete, Früchten, Hausdressing und kandierten Nüssen
12,80 €
mit flambiertem Ziegenkäse
€16,80
mit Hähnchenbrust
17,80 €
mit Black Tiger Garnelen
19,60 €

Hauptgänge

Fettucine in Tomatencrème
mit marinierten Babyblattspinat,
Gemüse und gehobelten Parmesan
17,80 €
13,40 € als Zwischengang
mit Hähnchenbrust
21,60 €
mit Black Tiger Garnelen
23,40 €

Original Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren, Zitrone,
Bratkartoffeln und Beilagensalat
27,80 €

Steak aus der Rinderhüfte 200 gramm
mit Kräuter - Peperoni Butter, Kartoffelecken
mit Sauerrahm und kleinem Salat
26,60 €

Rosa Barbarie Entenbrust
an Süsskartoffelstampf, mit Pernodmöhren
und Orangen - Rosmarinjus
28,90 €

Wildragout vom Hirsch und Wildschwein
mit zweierlei Klößen, Rosenkohl
und gebratenen Kräuterseitlingen
26,90 €

Rehrücken aus heimischer Jagd
unter einer Walnusskruste, an Selleriecrème,
mit Babyfenchel und Preiselbeerjus
32,80 €

Edelfischvariation „von Köppen“
auf Chorizorisotto mit Krustentiersauce
und gebackenem Grünkohl
27,50 €

Vegan

Gebackener Filoteig
mit Himmel und Erde Füllung,
auf mediterranem Gemüse und Kräuterschaum
17,90 €

Dessert

Gebackene Apfelbeignets
mit warmer Vanillesauce aufgegossen
8,90 €

Spekulatius Mille - feuille
mit Mascarponecrème und Himbeerragout
9,40 €

Auswahl an Sorbet und Crèmeeis
1,90 € pro Kugel

Auszug der Getränke

Bad Driburger Medium / Naturell	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,80 €
Afri Cola, Afri o. Zucker, Bluna Orange/Zitrone	0,20 l	3,20 €
Granini Apfel	0,20 l	3,20 €
Granini Orange	0,20 l	3,20 €
Granini Maracuja	0,20 l	3,20 €
Saftschorle	0,30 l	3,80 €
Landlust Rhababer	0,33 l	3,90 €
Landlust Streuobst Apfel	0,33 l	3,90 €
Landlust Streuobst Apfel & schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,90 €
König Pilsener	0,30 l	3,60 €
König Pilsener	0,50 l	5,40 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Paderborner Pilger Landbier	0,33 l	3,80 €
Radler	0,30 l	3,60 €
Benediktiner Weizen	0,50 l	5,80 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,80 €
Vitamalz	0,33 l	3,40 €
Café Crème		3,20 €
Pott Café Crème		3,90 €
Cappuccino		3,70 €
Latte macchiato		4,20 €
Milchkaffee		3,90 €
Espresso		2,50 €
Espresso macchiato		3,20 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Schokolade		3,80 €
Tee, verschiedene Sorten		3,20 €