

## 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

Lila Karottencrèmesuppe  
mit Garnele und Kokosschaum  
8,70 €

Tomaten – Orangen Gazpacho  
mit Creme fraiche und Kräutern  
7,90 €

## Vorspeisen und Salate

Parmigiana Türmchen von der Aubergine  
mit Tomate Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum  
14,90 €

Antipasti Teller „von Köppen“  
Manchego, Chorizo, Westfälischer Knochenschinken,  
Oliven, Mariniertes Gemüse und Rucola  
14,70 € / für 2 Personen 24,70 €

Burrata auf Avocadocrème  
mit bunten Tomaten, Balsamico und Grissini  
15,20 €

Variationen von Pflücksalaten  
mit Hausdressing, Gemüse,  
frischen Beeren und Nussmischung  
12,80 €  
mit flambiertem Ziegenkäse  
€16,80  
mit Hähnchenbrust  
17,80 €  
mit Black Tiger Garnelen  
19,60 €

## Hauptgänge

Fettuccine in Zucchini-Pistazien-Safranpesto  
mit bunten Tomaten, Rucola und Parmesan  
17,80 €  
*13,40 € als Zwischengang*  
mit Hähnchenbrust  
21,60 €  
mit Black Tiger Garnelen  
23,40 €

**Original Wiener Schnitzel**  
dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln,  
Beilagensalat  
27,90 €

**Mediterrane Kalbsroulade**  
mit Pancetta, Feta & Oliven gefüllt,  
Pappardelle in Gorgonzolasauce und Babyspinat  
29,80 €

**Scallopini vom Schweinefilet**  
an Kartoffelpüree mit Weißwein und Babygemüse  
25,90 €

**Surf and Turf von Roastbeef und Garnele**  
auf Blumenkohlpüree mit Pfefferrahmsauce,  
geschmorte Tomaten und gebackenen Kartoffelnudeln  
35,70 €

**Delbrücker Maishähnchenbrust**  
an Curry-Kokos Sauce mit Kartoffeldrillingsen,  
Maiskolben und Beilagensalat  
26,30 €

**Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten**  
auf Brokkolicrème mit Fenchel-Artischockengemüse,  
Chorizo und Beurre Blanc  
28,10 €

## Vegan

**Gefüllter Portobello Pilz**  
mit Spinat, lauwarmen Paprika-Mais-Salsa  
und veganem Gouda überbacken  
19,90 €

## Dessert

**Limetten – Basilikum Parfait**  
an Beerenragout mit Himbeerstreusel  
9,10 €

**Schokoladentarte**  
an frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Minze  
9,80 €

**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 €