

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

Consommé vom Rind
mit hausgemachten Speckknödeln
7,50 €

Pfifferlingscrèmesuppe
mit Knoblauchcroutons und Schnittlauch
7,90 €

Vorspeisen und Salate

Tatar von Pfifferlingen mit gebeizten Lachs
an Wildkräutersalat, grüner Pesto und Parmesan
14,90 €

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

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig
Apfelconfit, gerösteten Pinienkerne und Rucola
15,70 €

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

Hauptgänge

Fettuccine in Pfifferlingrahm
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
mit lauwarmen Kartoffel - Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone
27,90 €

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
mit Thymianjus, toskanisches Gemüse
und gebratenen Gnocchis
31,40 €

Sous vide gegartes Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelmuffin
und kleines Gemüse
25,90 €

Ringelsbrucher Krüstchen
gefüllt mit Bergkäse und Pfifferlingen,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat
24,70 €

Delbrücker Maispoularde
an Mascarponevelouté,
mit Süsskartoffelpommes und Beilagensalat
26,50 €

Kabeljau im Serranomantel
auf Pilzrisotto,
Möhrengemüse und Beurre Blanc
28,50 €

Vegan

Veganer Brezelknödel
mit Waldpilzrahm, Wildkräutern und Schmortomaten
19,90 €

Dessert

Aprikosen Pannacotta
mit Beerenobst und Minzpesto
9,10 €

Parfait Catalana
auf einem Orangen Spiegel,
mit Himbeer-Sahne und Schokoerde
9,80 €

Auswahl an Sorbet und Crèmeeis
1,90 € pro Kugel

Auszug der Getränke

Bad Driburger Medium / Naturell	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	6,90 €
Afri Cola, Afri o. Zucker, Bluna Orange/Zitrone	0,20 l	3,40 €
Granini Apfel	0,20 l	3,40 €
Granini Orange	0,20 l	3,40 €
Granini Maracuja	0,20 l	3,40 €
Saftschorle	0,30 l	3,90 €
Landlust Rhababer	0,33 l	4,00 €
Landlust Streuobst Apfel	0,33 l	4,00 €
Landlust Streuobst Apfel & schwarze Johannisbeere	0,33 l	4,00 €
König Pilsener	0,30 l	3,80 €
König Pilsener	0,50 l	5,60 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Paderborner Pilger Landbier	0,33 l	3,90 €
Radler	0,30 l	3,80 €
Benediktiner Weizen	0,50 l	5,90 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,50 €
Café Crème		3,40 €
Pott Café Crème		4,10 €
Cappuccino		3,90 €
Latte macchiato		4,40 €
Milchkaffee		4,10 €
Espresso		2,60 €
Espresso macchiato		3,30 €
Doppelter Espresso		4,30 €
Schokolade		3,90 €
Tee, verschiedene Sorten		3,30 €