

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

Blumenkohl-Cremesuppe
mit Rote Beete und Kräuteröl
7,60 €

Wildkraftbrühe
mit Grießnockerln
8,20 €

Vorspeisen und Salate

Geräucherte Entenbrust
an Feldsalat in Himbeerdressing und
Kürbiskernen
14,80 €

Lachstatar
auf Rote Beete Carpaccio mit Gurkenremoulade
und bunter Kresse
13,70 €

Zwei gratinierte Jakobsmuscheln
auf Topinamburcreme mit
Sauce Hollandaise
16,20 €

Variationen von Feld und Blattsalaten
mit Rohkost, Rote Beete, kandierten Nüssen
und Kartoffeldressing
12,90 €
mit Hähnchenbrust
17,90 €
mit Black Tiger Garnelen
19,80 €

Hauptgänge

Fettuccine in Gorgonzolasauce
mit gebratenen Waldpilzen, Wildkräutern,
Kirschtomaten und Parmesan
17,80 €
mit Hähnchenbrust
21,60 €
mit Black Tiger Garnelen
23,40 €

Original Wiener Schnitzel

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Preiselbeeren und Beilagensalat

27,20 €

Rinderbäckchen

geschmort in Rotwein an Kartoffelpüree
und Kräuterseitlingen

28,50 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

auf Rahmkohlrabi, dazu Mandel-Kartoffelbällchen

29,20 €

Brust und Keule von der Gans

mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und
Orangen-Thymian Jus

34,50 €

Rosa Hirschrücken

unter Nusskruste an Kirsch Jus,
Kohlsprossen mit Speck und Quitten-Kartoffelpüree

32,00 €

Piccata vom Rotbarschfilet

an Fettucine in Basilikumpesto, Rucola
und Kirschtomaten

27,40 €

Vegan

Hausgemachte Spinatknödel

gefüllt mit veganem Gouda,
dazu Waldpilze und Wildkräutersalat

19,90 €

Dessert

Gewürz- Creme brûlée

mit Mangosorbet und Rumkirschen

8,50 €

Hausgemachte Marillenknödel

Gewälzt in Nussbröseln an eingelegten Beeren
und Vanilleeis

10,60 €

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 €