

## 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

Cremesuppe von der Schwarzwurzel  
mit geräucherter Entenbrust  
8,80 €

Geflügel Consommé  
mit Kräuterklößchen und Gemüse  
8,20 €

## Vorspeisen und Salate

Falsche Schnecken „Surf n Turf“  
Rinderstreifen und Garnelen in Kräuter – Peperoni Butter  
dazu geröstetes Baguette  
16,90 €

Tatar von der geräucherten Forelle  
mit Gurken und Dill auf Pumpnickel  
dazu frischer Meerrettich  
13,70 €

Variationen von Feldsalaten und Wildkräutern  
mit Tomaten, Gurke, Beete, Obst und Nüssen  
12,90 €  
mit Hähnchenbrust  
17,90 €  
mit Black Tiger Garnelen  
19,80 €

## Hauptgänge

Fettuccine in Morchelrahm  
mit Babyblattspinat,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan  
18,10 €  
mit Hähnchenbrust  
21,90 €  
mit Black Tiger Garnelen  
23,80 €

Original Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Bratkartoffeln  
mit Speck & Zwiebeln und einem Beilagensalat  
27,90 €

Ringelsbrucher Krüstchen  
gefüllt mit Bergkäse & Pilzen an Rahmsauce,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
und einem Beilagensalat  
26,50 €

Rosa Kalbsfilet  
an Estragonjus, Kartoffelrösti  
und sautierten Austernpilzen  
32,70 €

Sous vide gegarter Wildschweinerücken  
an Thymianjus mit Süsskartoffelstampf,  
wildem Brokkoli und Granatapfelkernen  
27,90 €

Ragout vom heimischen Wild  
mit Preiselbeeren, Serviettenknödel  
und Rosenkohl  
28,10 €

Fischvariation „von Köppen“  
auf Champagnerkraut mit Kartoffelpüree  
und Beurre Blanc  
27,60 €

## Vegan

Kokos – Mie – Nudeln  
mit gebratenem Tofu,  
Asia Gemüse und Sprossen  
19,90 €

## Dessert

Tonkabohnen Pannacotta  
an marinierten Himbeeren  
8,60 €

Schlosserbuben „Pflaumen im Backteig“  
mit Orangensauce und Walnusseis  
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 €