

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

Karottenschaumsuppe
an Kalbs Crostini
8,90 €

Essenz von der Tomate
mit gefüllten Trüffel Ravioli
8,40 €

Vorspeisen und Salate

Drei gratinierte Jakobsmuscheln
auf Gurken - Mango Salsa und Chorizoschaum
16,90 €

Flambierter Ziegenkäse im Bacon Mantel
an Wildkräutern, Granatapfel
und gerösteten Walnüssen
12,90 €

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

Farfalle in Pesto - Rahm
mit Kirschtomaten, Wildkräuter und Parmesan
18,50 €
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 €

Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzola und Walnuss
wildem Brokkoli, Gnocchis und Rahmsauce
25,90 €

Rosa Rinderhüfte mit Gänseleber
Rotweinjus, Shiitake Pilze und Kartoffelmousseline
30,70 €

Delbrücker Maispoulardenbrust
an Süsskartoffelstampf mit Blumenkohl und Erbsen,
dazu Currysauce
26,50 €

Gepökelte Schweinebäckchen
mit Servietten Knödel, Rahmporree und Kren
27,90 €

Gebratene Lachsforelle
an Trüffel Risotto, mit Baby Blattspinat
und Beurre Blanc
27,70 €

Vegan

Gratinierter Portobello Pilz
mit Tofu gefüllt auf Ratatouille Gemüse
und Schmortomaten
19,90 €

Dessert

Mohr im Hemd
(österr. Schoko – Nuss – Kuchen)
mit süßem Schlagobers und Vanilleeis
9,90 €

Tiramisuparfait
an marinierten Kirschen
8,70 €

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 €