



RESTAURANT
VON KÖPPEN
GUT RINGELSBRUCH

JUNI BIS AUGUST 2026

WILLKOMMEN



Eingebettet in die historische Gutsanlage Ringelsbruch verbindet unsere Küche saisonale Zutaten, regionale Einflüsse und die besondere Atmosphäre eines Ortes mit Geschichte.

Viele Kräuter, Gemüse und Blüten, die unsere Gerichte begleiten, wachsen nur wenige Schritte von hier entfernt in unserem Garten.

Ergänzt durch

ausgewählte Produkte aus der Region entstehen Speisen, die den Charakter der Jahreszeit auf den Teller bringen.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie die Ruhe des Gutshofes und lassen Sie sich von unserer saisonalen Küche begleiten.

Schön, dass Sie bei uns sind.



VorKöpper

Gut Ringelsbruch



ABENDMENÜ

JUNI BIS AUGUST

JAKOBSMUSCHEL & SOMMERFRÜCHTE

Gratinierte Jakobsmuschel auf frischer Gurken-Mango-Salsa mit würziger Chorizo

13,50€



TOMATENESSENZ

Klare Tomatenessenz mit hausgemachten Pilzknödeln

8,50€



RUMPSTEAK

Saftig gebratenes Rumpsteak mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Kartoffelgratin

32,50€



MARINIERTE ERDBEEREN

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis als sommerlicher Abschluss

8,90€

4-Gang Menüpreis 54,00€

3-Gang Menüpreis (ohne Suppe) 47,00€

SAISONAL. REGIONAL. AUS UNSEREM GARTEN



SUPPEN

PIFFERLINGSCREMESUPPE

Cremige Suppe von frischen Pfifferlingen, verfeinert mit Kräutern und knusprigem Baconchip

8,90 €

GURKENZAPOCHO

Kalte Gurkensuppe mit Tramezzini und feinem Räucherlachs – leicht, frisch und perfekt für warme Sommertage

8,20 €

VORSPEISEN

SCHNECKENPFANNE

Weinbergschnecken in Kräuterbutter, mit Sauce Hollandaise und Parmesan gratiniert, dazu frische Kräuter

12,90 €

TAPAS „VON KÖPPEN“

Eine Auswahl mediterraner und regionaler Spezialitäten mit Manchego, Oliven, westfälischem Knochenschinken, Chorizo und Rucola

13,90 €

auch für zwei Personen

24,90 €

VITELLO TONNATO

Rosa gegarter Kalbsrücken mit hausgemachter Thunfischcreme, Kapern und mariniertem Rucola

14,20 €

GARNELENPFÄNNCHEN

Gebratene Garnelen in aromatischem Sud, serviert mit Salatbouquet, Aioli und rustikalem Baguette

16,90 €

auch als Hauptgang

22,90 €

LAUWARMER ROMANASALAT

Gegrillter Romanasalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Nüssen und Joghurt-Dressing.

13,90 €

GRÜNES VOM FELD

Bunte Blattsalate mit Rohkost, Beeren und Nüssen dazu Himbeervinaigrette

Vegetarisch

12,90 €

mit Hähnchenbrust

17,90 €

mit BlackTiger Garnelen

19,80 €



AUS DER PFANNE & DEM OFEN

HAUPTGÄNGE



WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In Butterschmalz goldbraun ausgebacken,
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und kleinem Salat

27,90 €

wahlweise dazu: Portion gebratene Pfifferlinge mit Kräutern

8,90 €

RINGELSBRUCHER KRÜSTCHEN

Zartes Schweinerückensteak mit Pfifferlingen und Bergkäse gefüllt,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

26,90 €

GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

Saftige Maispoularde gefüllt mit Pancetta, Feta und getrockneten Tomaten,
dazu Sommergemüse und Pasta Verde

26,70 €

BARBARIE ENTENBRUST

Auf den Punkt gebratene Entenbrust mit Kirschjus,
auf feinem Risotto, Wildkräutern, geschmorten Tomaten

28,50 €

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

Medaillon vom Rinderfilet mit Gänseleber, Rotweinjus
dazu saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

38,20 €

FISCHTELLER DE LUXE

Lachs, Zander und Garnele auf cremiger Kartoffelmousseline,
dazu Bimi und feine Senfsauce

28,50 €

FETTUCCINE PFIFFERLING

Hausgemachte Fettuccine in Pfifferlingsrahmsauce mit gebratenen
Pilzen, Kirschtomaten und frischen Kräutern

Vegetarisch

18,50 €

mit Hähnchenbrust

21,90 €

mit BlackTiger Garnelen

23,80 €

VEGANE SPINATKNÖDEL

In veganer Nussbutter geschwenkte Spinatknödel mit
marinierten Wildkräutern und würzigem Gouda

19,90 €

wahlweise dazu: bunter Beilagensalat mit Himbeerdressing

5,90 €



SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERTS

MILLEFEUILLE

Knusprige Blätterteigschichten mit Ganache, Erdbeeren und Pistazieneis

9,90 €

CRÈME BRÛLÉE

Klassische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste und Cassissorbet

8,90 €

MARINIERTE ERDBEEREN

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

8,90 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Hausgemachtes Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso

6,20 €



EIS & SORBET

Sorbet:

Himbeere · Orange · Zitrone · Mango

je Kugel 2,50 €

Eis:

Schokolade · Vanille · Erdbeere · Pistazie · Stracciatella

je Kugel 2,50 €



ZUM ANSTOSSEN

APERITIFS

„Rhosa“ Bio

Perlwein mit Rhabarber und Himbeere 0,10 l 5,80 €

Lavendel Feigen Secco

Feinperlig mit floralen Noten 0,10 l 5,80 €

Von Köppen

Winzersekt und Weinlikör – unser Aperitif des Hauses 0,20 l 6,90 €

Aperol Spritz

0,20 l 6,90 €

Lillet Wild Berry

0,20 l 6,90 €

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup und Minze 0,20 l 6,90 €



Martini Blanco oder Extra Dry

5 cl 4,90 €

Sandemann Sherry, medium

5 cl 5,70 €

Sandemann Sherry, trocken

5 cl 5,70 €

Campari mit Orangensaft oder Soda

4 cl 6,40 €



Winzersekt

0,10 l 5,20 €

0,75 l 25,50 €

PriSecco Rot Fruchtig alkoholfrei

0,10 l 5,20 €

0,75 l 25,50 €

Carl Jung Chardonnay alkoholfrei

0,20 l 6,70 €

0,75 l 23,50 €

Champagner Taittinger Brut Réserve

0,75 l 95,00 €



FÜR DEN DURST

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Driburger Naturell	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €
Bad Driburger Medium	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €
Afri Cola	0,20 l	3,50 €
Afri Cola ohne Zucker	0,20 l	3,50 €
Bluna Orange	0,20 l	3,50 €
Bluna Zitrone	0,20 l	3,50 €
Goldberg Bitter Lemon	0,20 l	3,50 €
Goldberg Tonic	0,20 l	3,50 €
Goldberg Ginger Ale	0,20 l	3,50 €
Rauch Apfel	0,20 l	3,50 €
Rauch Orange	0,20 l	3,50 €
Rauch Maracuja	0,20 l	3,50 €
Saftschorle	0,30 l	3,90 €
Landlust Rhabarber	0,33 l	4,00 €
Landlust Streuobst Apfel	0,33 l	4,00 €
Landlust Streuobst Apfel & schwarze Johannisbeere	0,33 l	4,00 €

BIERE



König Pilsener	0,30 l	3,90 €
König Pilsener	0,50 l	5,80 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Paderborner Pilger Landbier	0,33 l	3,90 €
Radler	0,30 l	3,90 €
Benediktiner Weizen	0,50 l	5,90 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Vitamalz	0,33 l	3,60 €

FÜR GESELLIGE STUNDEN

LONGDRINKS

Smirnoff Wodka	4 cl	7,90 €
Havana Rum 3 Jahre	4 cl	7,90 €
Jack Daniels	4 cl	7,90 €
Gordons Gin	4 cl	7,90 €
Dry Hasen Gin	4 cl	8,90 €



SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo 12	2 cl	3,50 €
Wippermann Wacholder	2 cl	3,00 €
Korn Strotmann	2 cl	3,00 €
Papidoux Calvados	2 cl	3,50 €
Jack Daniels	4 cl	5,70 €
Havana Rum 3 Jahre	4 cl	5,70 €
Tanqueray	4 cl	5,80 €
Dry Hasen Gin	4 cl	6,90 €
Gin Mare	4 cl	7,80 €
Smirnoff	2 cl	3,80 €
Grey Goose	2 cl	5,90 €
Baileys	2 cl	3,90 €
Baileys	4 cl	6,90 €
Likör 43	2 cl	3,90 €
Il Santo Sambuca	2 cl	3,90 €

ZUM ABSCHLUSS

DIGESTIFS & EDELBRÄNDE



Hennessy	2 cl	4,90 €
My Grappa di Gavi Barrique	2 cl	4,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €

Aus unserer "Prinz"-Reihe,
der Fein-Brennerei aus dem Leibachtal am österreichischen Bodenseeufer

Prinz Alte Marille	2 cl	5,60 €
Prinz Alte Williamsbirne	2 cl	5,60 €
Prinz Alte Zwetschge	2 cl	5,60 €
Prinz Alte Himbeere	2 cl	5,60 €
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	5,60 €
Prinz Alte Kirsche	2 cl	5,60 €



HEIßGETRÄNKE



Café Crème	3,60 €
Pott Café Crème	4,30 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,70 €
Milchkaffee	4,30 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Schokolade	3,90 €
Tee, verschiedene Sorten	3,50 €

WEIßWEIN



Kiefer Weißburgunder feinherb

Weißburgunder, Weingut Kiefer, Baden

Orangenduft, ein Hauch Muskat und Maracuja, angenehme Fruchtsüße

Glas 0,2 l 7,90 € | Flasche 0,75 l 28,00 €

Kiefer Weißweinschorle Glas 0,2 l 6,80 €

Lulu Sauvignon Blanc trocken

Réunis de Cébazan, Languedoc – Roussillon

Quicklebendig und frisch

Glas 0,2 l 7,90 € | Flasche 0,75 l 28,00 €

Anciens Temps Grand Réserve Chardonnay

Réunis Cébazan, Languedoc

Aromen von tropischen Früchten mit feinen Röstnoten

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

Grauburgunder trocken

Grauburgunder, Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

Saftige Frucht nach Birne, Mango, getrocknetem Apfel, Orangenschale

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

I Tratturi Malvasia Sauvignon, trocken

Sauvignon Blanc und Malvasia, San Marzano, Apulien

Wunderbare Frucht, bukettreich, elegant und feinwürzig

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

Trautwein Riesling & Gewürztraminer

Weingut Trautwein, Rheinhessen

Rosenboquet des Gewürztraminers trifft auf Rieslingfrische

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

AUS KELLER UND REBEN

ROSÉ

Rotling feinherb

Dornfelder, Spätburgunder & Müller-Thurgau, Weingut Marcus Stein, Mosel

Volle Kirsch- und Himbeerfrucht mit mehr Süße, Farbe und Kraft

Glas 0,2 l 7,90 € | Flasche 0,75 l 28,00 €

Rotlingschorle

Glas 0,2 l 6,80 €

Be Friends Rosé BIO & VEGAN

Cuvée aus Burgundersorten, Weingut Schäfer-Heinrich, Rheinhessen

Knallige Frucht mit verlockender, aber nicht übertriebener Süße

Glas 0,2 l 7,90 € | Flasche 0,75 l 28,00 €



ROTWEIN

Duo du Midi Malbec & Cabernet Franc trocken

Réunis Cébazan, Limoux, Frankreich

Lang und ausgewogen nach dunklen Früchten

Glas 0,2 l 7,90 € | Flasche 0,75 l 28,00 €

Roulepierre Côtes du Rhône

Pierre Amadiou, Côtes du Rhône

Viel Eleganz und Charme mit schönem Lakritzfinale

Glas 0,2 l 8,90 € | Flasche 0,75 l 31,00 €

Portada halbtrocken

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Castelão, Caladoc, DFJ Vinhos, Vila Cha De Ourique, Portugal

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

San Marzano SUD trocken

Primitivo & Merlot, Weingut San Marzano, Apulien

Duftet von reifen Waldfrüchten und Pflaumen, Süßkirschen und Holunder

Glas 0,2 l 8,40 € | Flasche 0,75 l 30,00 €

Kiri Cannonau di Sardegna DOC

Cantina del Vermentino, Sardinien

Sardische Rebsorte Cannonau, Ableger der Grenachetraube

Kräftiges Rubinrot mit Kirsch- und Mandeltönen

Flasche 0,75 l 44,00 €