

RESTAURANT
VON KÖPPEN
GUT RINGELSBRUCH

SEPTEMBER BIS NOVEMBER 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.





HERBSTMENÜ

SEPTEMBER BIS NOVEMBER 2026

HERBSTLICHES PILZTATAR

Herbstliches Pilztatar mit Crème fraîche und Wildkräutern

11,50 €



KÜRBISCRÈMESUPPE

Feine Kürbiscrèmesuppe mit krosser Chorizo, Tramezzini und feiner Rauchnote

9,50 €



SURF 'N' TURF

Rosa gebratenes Rinderfilet und gebratene Garnelen an kräftiger Rotweinsauce
serviert mit kleinem Herbstgemüse und Kartoffelgratin

38,50 €



DESSERTVARIATION "VON KÖPPEN"

Kleine Crème Brûlée, eine Kugel Sorbet und feine Mousse

9,00 €

4-Gang Menüpreis 59,90 €
3-Gang Menüpreis (ohne Suppe) 51,50 €

Das Menü ist von Donnerstag bis Samstag bis 20:00 Uhr sowie sonntags bis 19:00 Uhr bestellbar.

SAISONAL. REGIONAL. AUS UNSEREM GARTEN



SUPPEN

KÜRBISCRÈMESUPPE

Aromatische Kürbiscrèmesuppe mit krosser Chorizo, Tramezzini
und feinem Rauch-Aroma

9,50 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Klassische Zwiebelsuppe mit frischem Majoran, überbacken mit einem
würzigen Bergkäse-Crouûton

8,90 €



VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHELN IM SERRANOMANTEL

Gratinierte Jakobsmuscheln im krossen Serranomantel auf samtiger
Kürbiscreme, verfeinert mit saftigen Orangenfilets und knackigem Feldsalat

16,50 €

HERBSTLICHES PILZTATAR

Herbstliches Pilztatar serviert mit Crème fraîche, lauwarmen Romanasalat und
cremigem Joghurt-Dressing

13,50 €

GRÜNES VOM FELD

Herbstliche Salatauswahl mit Roter Beete, saftigen Birnen, Zwetschgen und
Nüssen, verfeinert mit Granatapfeldressing

Vegetarisch	12,90 €
mit Hähnchenbrust	17,90 €
mit Black Tiger Garnelen	19,80 €
auch als kleine Vorspeise oder Beilagensalat erhältlich	5,90 €



AUS DER PFANNE & DEM OFEN

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

In Butterschmalz goldbraun ausgebacken,
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
dazu ein kleiner Salat

27,90 €

RINGELSBRUCHER KRÜSTCHEN

Zarter Wildschweinrücken gefüllt mit Waldpilzen und würzigem Bergkäse, dazu
Preiselbeerrahm, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie ein Beilagensalat

26,90 €

FISCHTELLER „VON KÖPPEN“

Edle Fischauswahl auf Rote-Beete-Traubenragout, serviert mit feiner
Meerrettichsauce und cremiger Kartoffelmousseline

28,20 €

BARBARIE ENTENBRUST

Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangenjus, begleitet von
gebratenem Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln sowie Süßkartoffel-Risotto

28,50 €

WILDRAGOUT

Zartes Wildragout mit Preiselbeeren, serviert mit hausgemachten
Serviettenknödel und sautierten Waldpilzen

26,90 €

SCHWEINEFILET „NORMANDIE“

Medaillons vom Schweinefilet an feiner Apfel-Calvados-Sauce, dazu
hausgemachte Kartoffel-Rösti, Babymöhren und Schmorzwiebeln

26,50 €

Herbstliche Pasta

Hausgemachte Fettuccine in feiner Kürbisrahmsauce mit Wildkräutern,
gebratenen Pilzen, Walnusscrunch und frisch geriebenem Parmesan

Vegetarisch

18,50 €

mit Hähnchenbrust

21,90 €

mit BlackTiger Garnelen

23,80 €

ZÜRCHER GESCHNETZELTES (VEGAN)

Veganes Geschnetzeltes vom Seitan in cremiger Sauce, serviert mit
hausgemachten Kartoffel-Rösti und einem Beilagensalat

19,90 €



SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERTS

MILLEFEUILLE

Knusprige Blätterteigschichten mit feiner Ganache, frischen Beeren und erfrischendem Orangensorbet

9,90 €

AMARETTO CRÈME BRÛLÉE

Klassische Vanillecreme mit Amaretto und karamellisierter Zuckerkruste, dazu fruchtiges Himbeersorbet

8,90 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Hausgemachtes Vanilleeis überschüttet mit einem frisch gebrühten Espresso

6,20 €



EIS & SORBET

Sorbet:

Himbeere · Orange · Zitrone · Mango

je Kugel 2,50 €

Eis:

Schokolade · Vanille · Erdbeere · Pistazie · Stracciatella

je Kugel 2,50 €

Weitere wechselnde Eis- und Sorbetsorten halten wir saisonal für Sie bereit.
Bitte sprechen Sie uns an.



AUSKLANG EINES SCHÖNEN ABENDS

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 €



GENUSS AUF GUT RINGELSBRUCH

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 €

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 €

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 Bodenseeuf

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, trocken

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, trocken

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, trocken

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, trocken

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, trocken

Cantina del Vermentino, Sardinien

Sardische Rebsorte Cannonau, Ableger der Grenachetraube

Kräftiges Rubinrot mit Kirsch- und Mandeltönen

Flasche 0,75 l 44,00 €