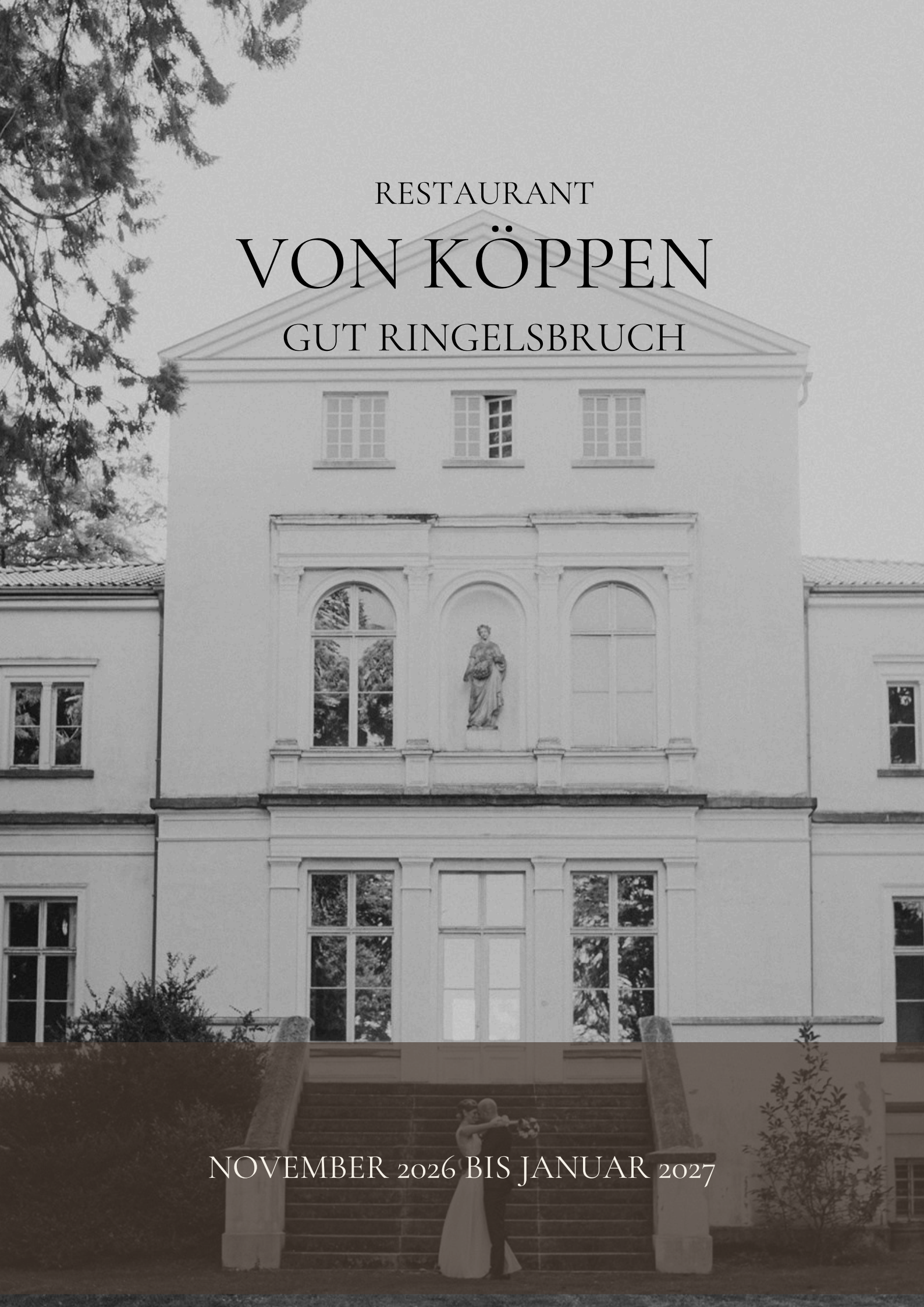


RESTAURANT

VON KÖPPEN

GUT RINGELSBRUCH

NOVEMBER 2026 BIS JANUAR 2027

WILLKOMMEN

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 bei uns sind.



Von Köppen
Gut Ringelsbruch



ABENDMENÜ

NOVEMBER 2026 BIS JANUAR 2027

VORAB

Amuse Bouche
Brot und Butter

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust, begleitet von frischem Feldsalat, Orangenfilets und Nüssen,
abgerundet mit fruchtiger Preiselbeer Mayonnaise
14,50€

SUPPE

Cremige Waldpilzsuppe, verfeinert mit knusprigem Bacon-Chip
und goldbraunen Croûtons
9,50€

SURF 'N' TURF

Rosa gebratenes Rinderfilet und gebratene Garnelen an kräftiger Rotweinsauce,
serviert mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin
38,50€

DESSERTVARIATION „VON KÖPPEN"

Eine feine Auswahl süßer Köstlichkeiten mit kleiner Crème brûlée,
einer Kugel Sorbet und zarter Mousse
9,00€

4-Gang 59,90 € p. P.
3-Gang (ohne Suppe) 51,50 € p. P.



SAISONAL. REGIONAL. AUS UNSEREM GARTEN

SUPPEN

WILDE KRAFT
Kräftige Wildconsommé mit feinen Kräuterklößchen
und Gemüseeinlage 9,20 €

SCHWARZWURZEL
Cremige Schwarzwurzelsuppe
mit geräucherter Entenbrust und knusprigen Tramezzini 9,50 €

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE FLAMBIERT
Fein flambierter Ziegenkäse auf Feigencarpaccio,
begleitet von frischen Wildkräutern und fruchtigem Granatapfeldressing 13,50 €

JAKOBSMUSCHELN
Zart gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbiscreme,
dazu würzige Chorizo und frischer Feldsalat 16,90 €

GEGRILLTE PFLAUMEN
Cremiger Burrata mit aromatisch gegrillten Pflaumen und
feinem Gewürzsirup 12,20 €

GRÜNES VOM FELD
Salatauswahl mit Roter Bete, saftigen Birnen, Zwetschgen und Nüssen,
verfeinert mit Granatapfeldressing

Vegetarisch	12,90 €
mit Hähnchenbrust	17,90 €
mit BlackTiger Garnelen	19,80 €
mit flambiertem Ziegenkäse	14,90 €



AUS DER PFANNE & DEM OFEN

HAUPTGÄNGE



RAVIOLI
Fein gefüllte Kürbisravioli an leichter Waldpilzsauce, mit Wildkräutern,
Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan 18,90 €
mit Hähnchenbrust 22,50 €
mit BlackTiger Garnelen 24,20 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Zwei Kalbsschnitzel, goldbraun in Butterschmalz ausgebacken,
mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
sowie ein kleiner Salat 28,90 €

GÄNSEBRATEN
Brust und Keule von der Gans serviert mit fruchtigem Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen und Orangenjus 36,90 €

ROSA REHRÜCKEN
Rosa gebratener Rehrücken unter einer Kräuter-Walnuss-Kruste
mit fruchtiger Preiselbeer Jus, dazu Pernod-Möhren
und feine Kartoffel-Sellerie-Creme 37,50€

BARBARIE-ENTENBRUST
Zart gebratene Barbarie-Entenbrust auf cremigem Kohlrabi-Rahmgemüse,
dazu Kartoffelkrapfen und Thymianjus 29,90 €

FISCHVARIATION
Ausgewählte Fischvariation mit Lachs, Zander und Garnele auf Rahmsauerkraut,
dazu Kartoffelpüree und eine leichte Weißweinsauce 27,50 €

WILDRAGOUT
Zart geschmortes Wildragout mit Preiselbeeren,
hausgemachten Serviettenknödeln und sautierten Waldpilzen 27,90 €

RINGELSBRUCHER KRÜSTCHEN
Saftige Maispoularde, gefüllt mit Champignons und würzigem Bergkäse, dazu feine
Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sowie ein Beilagensalat 26,90 €

VEGANE SPINATKNÖDEL
Herzhafte Spinatknödel mit veganem Gouda, buntem Gemüse
und frischen Wildkräutern 19,90 €



SÜSSER ABSCHLUSS

DESSERTS

BRATAPFEL IN HONIGWEIN
Warmer Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Rosinen, dazu warme Vanillesauce, Zimtzucker und eine feine Honigweinnote 9,20 €

PFLAUMEN-CRUMBLE
Gebackener Pflaumen Crumble, serviert mit einer Kugel Vanilleeis 9,50 €

AFFOGATO
Hausgemachtes Vanilleeis überschüttet mit einem frisch gebrühten Espresso 6,50 €

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