

## Unsere prickelnde Empfehlung zum Start:

Prosecco mit Birnenpüree  
Glas 0,10 l. 4,90 €

## Suppen und Vorspeisen

Tomaten-Orangensuppe fruchtig lecker, mit Ingwer	6,90 €
Ochsenchwanzsuppe mit Markklößen	6,50 €
Gefüllte Birne mit Spinat, Bacon und Käse, dazu einen Gartensalat	7,50 €

## Vegetarisch

Parmesanwaffel Auf frischem Gemüse und sautierten Kirschtomaten	12,90 €
frischer Sommersalat mit Schafskäse und Birnendressing	11,90 €

## Fischgerichte

Forelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Dillkartoffeln und Gartensalat	15,50 €
Gebratener Zander unter der Kartoffelkruste Auf Blattspinat mit delikater Senfsauce	16,90 €

## Unsere Weinempfehlung

Grauburgunder, Villa Wolf, Pfalz  
Villa JL  
Flasche 1,0 l. 27,50 € / Glas 0,20 l. 5,50 €

## Schloss Ribbeck Klassiker

Gebratene Kalbsleber Ribbecker Art Mit sautierten Birnen, gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelpüree	17,50 €
Rinderbäckchen in Burgundersauce mit Balsamico-Zwiebeln und ausgebackenen Süßkartoffeln	16,90 €
Kross gebackene Landente dazu Birnenrotkohl und Kartoffelklößen	16,90 €
Kotelett vom Gölper Schwein an Birnen-Speck Risotto und einer Schwarzbiersauce	17,90 €
Schloss Ribbeck Waffel mit deftigem Bacon, Kräutern und Käse gebacken dazu frisches Gemüse	13,50 €
Havelländer Bratwurst mit Kartoffelstampf und Birnensauerkraut	10,90 €
Pochierte Ribbecker Landeier auf Linsen- Speck Gemüse, Kartoffelstampf und einer delikaten Senfsauce	13,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Süßkartoffelspalten, einem Salat und einer Preiselbeerbirne	17,50 €

## Unsere Weinempfehlung

Ihringer Vulkanfelsen  
Spätburgunder, Karl Karle, Baden  
Flasche 1,0 l. 27,50 € / Glas 0,20 l. 6,50 €

## Dessert

Ribbecker Birneneisbecher Vanille, Schokolade, Birne mit Birnenkompott und Schlagsahne	6,50 €
Pflaumeneisbecher Vanille und Schokolade, mit marinierten Pflaumen und Schlagsahne	6,50 €

## Zum Abschluss

Schloss Ribbeck Birnenbrand 2 cl	4,90 €
Schloss Ribbeck Birnenlikör 2 cl	4,90 €

## *Frühlingserwachen im Schloss Ribbeck*

### **Aperitifempfehlung**

Martini Bianco 5 cl auf Eis und Zitrone

3,90 €

### **Bärlauchrahmsuppe**

mit Blätterteigfleuron

6,90 €

### **Spaghetti mit Bärlauchpesto**

Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen

11,90 €

### **Hähnchenroulade**

mit Bärlauch im Speckmantel, Fingermöhrrchen, Gnocchis  
und einer Honig-Senfsauce

16,90 €

### **Bärlauchrisotto**

mit gebratenem Lachsfilet,  
Granatapfelkernen und einer Pflaumenglace

17,50 €

### **Weinempfehlung:**

**DEUTSCHLAND RHEINGAU**

**RIESLING – QBA - TROCKEN**

**WEINGUT REINHOLD FRANZEN**

TERRIOR GENIESSEN-SAFTIG UND FRISCH MIT HERRLICHEN AROMEN  
EXOTISCHER FRÜCHTE BELEBT ER DEN GAUMEN. MINERALISCH MIT  
DER PRÄGUNG VOM QUARZIT IM FEINWÜRZIGEN GESCHMACK-**ECHT SUPER**

Flasche 0,7l 19,90 €

Glas 0,2l 5,50 €