

## Unsere prickelnde Empfehlung zum Start:

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

## Suppen und Vorspeisen

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

## Vegetarisch

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

## Fischgerichte

<b>Forelle im Ganzen gebraten</b> mit Mandelbutter, Dillkartoffeln und Gartensalat	15,50 €
<b>Gebratener Zander unter der Kartoffelkruste</b> 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

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

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

## Zum Abschluss

<b>Schloss Ribbeck Birnenbrand 2 cl</b>	4,90 €
<b>Schloss Ribbeck Birnenlikör 2 cl</b>	4,90 €

*Genießen Sie die Spargelsaison im Schloss Ribbeck*

**Aperitifempfehlung**

Erdbeersecco 0,1l  
4,50 €

**Spargelcremesuppe**

mit Buttercroutons  
6,50 €

**Frühlingsalat**

mit Spargel, Erdbeeren und einem Birnendressing  
8,50 €

**Portion Spargel**

mit neuen Kartoffeln  
10,90 €

**Portion Spargel**

mit Serranoschinken  
13,90 €

**Wiener Schnitzel mit Spargel**

und neuen Kartoffeln  
18,50 €

**Kalbssteak rosa gebraten „Café de Paris“**

mit Herrenhölzer Spargel und Rosmarinkartoffeln  
26,90 €

**Schollenfilet gebraten**

auf Tomaten-Spargelragout und Kräuterkartoffeln  
18,50 €

**Unseren Spargel servieren wir wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollondaise**

**Griesflammerie**

mit frischen Erdbeeren und verlorenem Ei  
7,50 €

**Weinempfehlung**

DEUTSCHLAND PFALZ CHARDONNAY QBA - TROCKEN  
WEINGUT SCHNEIDER & PFAFFMANN

0,7l 19,90 €  
0,2l 5,50 €