

# JUNI

*Der junge Matjes ist da*

## **MATJES „NATUR“**

mit Zwiebelringen garniert und Bratkartoffeln. . . . . **9,90 €**

## **MATJES „RIBBECKER ART“**

mit einer Sahnesauce aus Birnen, Zwiebeln und Gurken,  
dazu Salzkartoffeln und Salatteller. . . . . **11,90 €**

## **MATJESFILET**

mit grünen Bohnen und gebutterten Kartoffeln. . . . . **12,50 €**  
inkl. 1 Bier 0,3 l oder ein Aquavit für . . . . . **13,50 €**

 **Sonntag, 11. August 2019, 16.00 Uhr**

**JAZZ-BBQ** Freuen Sie sich auf unser Jazz-BBQ. Tolle Musik  
und Stimmung erleben Sie mit Luna Park Jazz Quartett und Minami  
Kayoko . . . . . pro Pers. **nur 34,00 €**

*Ticketverkauf am Empfang oder unter [www.schlossribbeck.de](http://www.schlossribbeck.de)*

 **Samstag, 19. Oktober 2019, 19.00 Uhr**

## **MAGIE & DINNER MIT DEN GOLDEN ACE**

Magie & Dinner mit den Golden Ace,  
Beginn: 19.30 Uhr, inkl. einem 4-Gänge Menü. . . **nur 79,90 €**

AB MITTE **JULI** BIS **AUGUST**

*Pilze & Partner*

**RAHMSUPPE VON PFIFFERLINGEN**

mit gebratener Entenbrust . . . . . **7,90 €**

**GARTENSALAT**

mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauch . . . . **11,50 €**

**TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGEL**

Kirschtomaten und Pfifferlingen in Rahm . . . . . **13,50 €**

**KALBSSTEAK MIT PFIFFERLINGEN À LA CRÈME**

und Kräuterkartoffeln . . . . . **22,50 €**

**WIENER SCHNITZEL**

mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln . . . . . **19,50 €**

**LACHS GEBRATEN**

mit Zuckerschoten und Pfifferlingen, Drillinge und  
einer Pflaumenglace . . . . . **16,90 €**

inkl. einem Glas Weißwein Pfaffmann aus der Pfalz . . . . . **19,50 €**

**PANNA COTTA**

mit marinierten Erdbeeren und Birnensorbet . . . . . **7,50 €**



# KULINARISCHER KALENDER



**März**

**August 2019**

 SCHLOSS RIBBECK

Theodor-Fontane-Straße 10 · 14641 Nauen OT Ribbeck

[www.schlossribbeck.de](http://www.schlossribbeck.de)

---

Reservierungen

**Telefon (03 32 37) 85 900** oder **85 90 15**

# MÄRZ

*Der Bärlauch ist los ...*

## SPAGETTI MIT BÄRLAUCHPESTO

Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen ..... **11,90 €**

## HÄHNCHENROULADE

mit Bärlauch im Speckmantel, Fingermöhrrchen, Gnoccis  
und einer Honig-Senf-Sauce. .... **16,90 €**

## BÄRLAUCHRISOTTO

mit gebratenen Lachsfilet, Granatapfelkernen und  
einer Pflaumenglace ..... **17,50 €**



*Sonntag, 21.04.2019 · Bitte reservieren Sie rechtzeitig!*

## OSTERN

Mittagsbuffet mit Fisch, Lamm, Kaninchen  
und anderen Köstlichkeiten. .... pro Pers. **26,90 €**

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Di. – Do. . 10:00 – 18:00 Uhr

Fr. – So. . 10:00 – 21:00 Uhr

Montag: Ruhetag

# APRIL

*Endlich Spargelzeit*

Herrenhölzer Spargel frisch aus der Region.

## APERITIF

Prosecco mit Birnenpüree. . . . . Glas 0,1 l | **4,50 €**

## VORSPEISE UND KLEINE GERICHTE

Spargelcremesuppe mit Croûtons . . . . . **6,90 €**

Frühlingssalat mit Spargel, Erdbeeren und Birnendressing . . . **8,50 €**

## HAUPTGERICHTE

Portion Spargel (300 g) mit neuen Kartoffeln . . . . . **10,90 €**

mit Seranoschinken und neuen Kartoffeln. . . **12,90 €**

Wiener Schnitzel mit Spargel und neuen Kartoffeln . . . . . **18,50 €**

Schollenfilet gebraten auf Tomaten-Spargel-Ragout  
und Käuterkartoffeln. . . . . **18,50 €**

Kalbssteak Café de Paris mit Spargel  
und Rosmarienkartoffeln. . . . . **26,80 €**

## DESSERT

Ribbecker Birneneisbecher . . . . . **6,50 €**

Erdbeer-Eisbecher . . . . . **6,50 €**

*Den Spargel servieren wir wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise.*

## FESTE FEIERN • Mit uns wird Ihre Feier zum Erlebnis!

... für bis zu 100 Personen. Durch individuelle Aufteilung und Gestaltung unserer Räumlichkeiten schaffen wir für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen ab 20 Personen oder für größere gesellschaftliche Anlässe bis zu 100 Personen den richtigen Rahmen. Wir sind Ihr Partner für Taufe, Kommunion, Firmierung, Konfirmation, Hochzeit, Jubiläum oder was auch immer Sie feiern möchten!

Gerne erstellen wir mit Ihnen ein persönliches Angebot auch als „All-inclusiv-Angebot“ ab 20 Personen . . . pro Pers. **ab 79,90 €**

Gültig bis 31.12.2019



01. Mai 2019

Eröffnung des neuen Fontane Museums mit Fontane Frühschoppen und musikalischer Unterhaltung vom Jugendblasorchester Havelland . . . . .



**EINTRITT FREI**



Muttertag • Sonntag, 12. Mai 2019

*Bitte reservieren Sie rechtzeitig!*

## MUTTERTAGSMENÜ

Gartensalat mit Rotbarbe, Maispoularde auf Spargel-Tomaten-Ragout, Gnocchi und Erdbeer-Eisbecher . . . . . pro Pers. **nur 26,50 €**



Von Dienstag bis Donnerstag

## SPARGEL SO VIEL SIE MÖGEN!

mit Sauce Hollandaise, Buttersauce und Salzkartoffeln, dazu reichen wir Schnitzel und Seranoschinken . . . . . pro Pers. **20,50 €**