

Unsere prickelnde Empfehlung zum Start:

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

Suppen und Vorspeisen

Tomaten-Orangensuppe 6,90 €
fruchtig lecker, mit Ingwer

Ochsenschwanzsuppe mit Markklößen 6,50 €

Gefüllte Birne 7,50 €
mit Spinat, Bacon und Käse, dazu einen Gartensalat

Vegetarisch

Parmesanwaffel 12,90 €
Auf frischem Gemüse und sautierten Kirschtomaten

frischer Sommersalat 11,90 €
mit Schafskäse und Birnendressing

Fischgerichte

Forelle im Ganzen gebraten 15,50 €
mit Mandelbutter, Dillkartoffeln und Gartensalat

Gebratener Zander unter der Kartoffelkruste 16,90 €
Auf Blattspinat mit delikater Senfsauce

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 17,50 €

Mit sautierten Birnen, gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelpüree

Rinderbäckchen in Burgundersauce 16,90 €

mit Balsamico-Zwiebeln und ausgebackenen Süßkartoffeln

Kross gebackene Landente 16,90 €

dazu Birnenrotkohl und Kartoffelklößen

Kotelett vom Gülper Schwein 17,90 €

an Birnen-Speck Risotto und einer Schwarzbiersauce

Schloss Ribbeck Waffel 13,50 €

mit deftigem Bacon, Kräutern und Käse gebacken dazu frisches Gemüse

Havelländer Bratwurst 10,90 €

mit Kartoffelstampf und Birnensauerkraut

Pochierte Ribbecker Landeier 13,50 €

auf Linsen- Speck Gemüse, Kartoffelstampf und einer delikaten Senfsauce

Schnitzel „Wiener Art“ 17,50 €

mit Süßkartoffelspalten, einem Salat und einer Preiselbeerbirne

Unsere Weinempfehlung

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

Dessert

Ribbecker Birneneisbecher 6,50 €

Vanille, Schokolade, Birne mit Birnenkompott und Schlagsahne

Pflaumeneisbecher 6,50 €

Vanille und Schokolade, mit marinierten Pflaumen und Schlagsahne

Zum Abschluss

Schloss Ribbeck Birnenbrand 2 cl 4,90 €

Schloss Ribbeck Birnenlikör 2 cl 4,90 €