

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 €

Pfifferlingszeit im Schloss Ribbeck

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 €

Lachsfilet gebraten

mit Zuckerschoten und Pfifferlingen, Drillinge und einer Pflaumenglace

16,90 €

Immer Freitags

Mit einem Glas Weißwein Pfaffmann aus der Pfalz

19,50 €

Panna Cotta

mit marinierten Erdbeeren und Birnensorbet

7,50 €