

Unsere prickelnde Empfehlung zum Start:

Prosecco mit Birnenpüree
Glas 0,10 l. 5,90 €

Suppen

Tomaten-Orangensuppe
fruchtig lecker, mit Ingwer

6,90 €

Ochsenschwanzsuppe mit Markklößen

6,50 €

Vorspeisen

Ribbecker Babybirne im Speckmantel an
Wildkräutersalat

12,90 €

Havelländer Wildkräutersalat
mit Knoblauchcroutons, Granatapfel und Birnendressing

11,90 €

Havelländer Gastlichkeit

In Butter Gebratene Leber vom Milchkalb
Mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln und
Sautierten Birnen

17,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

Schloss Ribbeck Klassiker

Havelländer Grillgemüse auf Petersilienhumus
mit Süsskartoffelchip (Vegan)

15,80 €

gebackene Landente
dazu Birnenrotkohl und Kartoffelklößen

19,50 €

Forelle unter dem Meerrettich-Sauerkrautmantel
mit Butterkartoffeln

18,50 €

Havelländer Wildbratwurst
mit Kartoffelstampf und Birnensauerkraut

15,90 €

Schnitzel „Wiener Art“
Lauwarmen Kartoffel Specksalat
Feldsalat und einer Preiselbeerbirne

18,50 €

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 €

Crème brulée mit Waldbeerenkompott

8,20 €

Fontanes Leibgericht
Brot pudding mit Sauerkirschen und Vanillesauce
und Schlagsahne

8,50 €

Zum Abschluss

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