



Viel mehr als Birne ...

*Herzlich Willkommen
im Restaurant
auf Schloss Ribbeck*

Öffnungszeiten Restaurant

Mi, Do, So von 12-16 Uhr

Fr, Sa von 12-21 Uhr





Viel mehr als Birne ...

Unsere Aperitif – Empfehlung

„Spritziige Birne“

Prosecco mit Birnensaft

5,00 €

„Schlosstrunk“

Weißwein mit Birnensaft

6,50 €

Aperol Spritz“

Aperol, Prosecco, Orange, Eis

8,00 €

„Lillet Wild Berry Spritz“

Geeiste Waldbeeren mit Lillet, Wild Berry Schweppes und
Prosecco

8,00





Viel mehr als Birne ...

Vorspeisen

Knackige Blattsalate, Parmesanhobel und Caesar-Dressing

7,50 €

Lachstatar auf hausgemachten Rösti mit Zitronenschaum

14,00 €

Suppen

Rindfleisch-Consommé mit saisonfrischen Gemüsestreifen

6,50 €

Unsere Soljanka mit Schmandhaube

8,50 €





Viel mehr als Birne ...

Hauptspeisen

Kalbsrückensteak mit Kartoffelgratin und
Speck-Bohnen-Bündchen

29,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Weiderind auf Petersilien
Erdäpfelstampf und Schmorzwiebeln

28,50 €

Entrecôte auf gebutterten Zuckerschoten und
Kroketten mit Café de Paris-Butter

28,50 €





Viel mehr als Birne ...

Hauptspeisen

Wiener Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und
frischen Blattsalaten

28,50 €

Zander à la Meunière mit Petersilienkartoffeln und
frischen Blattsalaten

24,00 €

Tagliatelle mit Tomatenrelish (Vegan)

13,50 €





Viel mehr als Birne ...

Dessert

Warmer schlesischer Mohnpilzen-Nocken mit
hausgemachtem Birnenrelish und Vanilleeis

10,00 €

Fruchteistrilogie auf hausgemachter Hippe mit Sahne

9,50 €

Warmes Schoko-Lava-Küchlein
mit Vanilleeis und Pflaumenkompott

10,00 €





Viel mehr als Birne ...

Unsere Konditorei

Birnen – Joghurt – Kuchen

4,00 €

Kugel Eis diverse Sorten

2,00 €

Saisonal variiertes Kuchenangebot, fragen Sie gerne bei
unserem Service Personal nach.





Viel mehr als Birne ...

Kinder – Speisekarte

Cremiger Milchreis mit hausgemachtem Birnenkompott
und Zimt – Zucker

7,50 €

Tagliatelle mit Bolognese Soße

9,00 €

Knusprige Pommes mit Nuggets aus frischem
Hähnchenbrustfilet

9,00 €





Viel mehr als Birne ...

Birnen – Destillerie

Ribbecker Birnenbrand 40% vol.

2 cl 5,00 €

Ribbecker Birnenlikör 36% vol.

2 cl 5,00 €





Viel mehr als Birne ...

Berliner Kaffeerösterei

Filterkaffee

Tasse 3,50 €

Pott 4,50 €

Kaffee Americano

Tasse 3,50 €

Cappuccino

Tasse 4,00 €

Latte Macchiato

Glas 4,50 €

Espresso

Einfach 2,80 €

Doppelt 4,00 €





Viel mehr als Birne ...

Teekontor von Dallmayr

Earl Grey (Schwarz mit Bergamotte - Aroma)

Darjeeling First Flush (zartblumiger Schwarztee)

Royal Gun Powder (kräftiger Grüntee aus China)

Alpenkräuter (frische Kräutermischung)

Pfefferminze (frischer Kräutertee)

Apfel Birne (Früchteteemischung mit Apfel - Birne - Aroma)

Glas 3,00 €





Viel mehr als Birne ...

Erfrischungsgetränke

Bad Liebenwerda Mineralwasser Classic / Still / Medium

0,25l 3,00 €

0,75l 7,50 €

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

0,2l 3,00 €

0,4l 4,50 €

Bad Liebenwerda Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,25l 3,50 €

Bionade Holunder, Bionade Ingwer Orange, Bionade Naturtrübe
Zitrone

0,33l 3,90 €





Viel mehr als Birne ...

Mosterei

Birnensaft, Apfelsaft

0,2l 3,50 €

0,4l 5,00 €

Bananensaft, Kirschsft, Tomatensaft

0,2l 3,50 €

KiBa, Kirschbananen-Saft

0,2l 4,50 €





mehr als Birne ...

Brauerei

Radeberger Pils vom Fass

0,3l 4,00 € 0,5l 5,50 €

Alster - mit Sprite oder Fanta

0,3l 4,00 € 0,5l 5,50 €

Schöfferhofer Hefeweizen

- hell oder alkoholfrei -

0,5l 5,50 €

Radeberger alkoholfrei

0,33l 4,00 €

Märkischer Landmann

Schwarzbier

0,5l 5,50 €

Schloss Ribbeck - Mittelpunkt im Havelland





mehr als Birne ...

Weine

Grauburgunder – trocken,

Weingut Villa Wolf, Pfalz

„Kraftvoller und frischer Weißwein, mit Nuancen von Honigmelone und Zitrusfrüchten“

Glas 0,2l 6,50 € Karaffe 0,5l 16,00 € Flasche 0,7l 24,00 €

Spätburgunder Weißherbst – feinherb,

Weingut Johannes Ohlig, Rheingau,

„Leichter und aromatischer Rose, mit dem Aroma reifer Kirschen und kräftiger Beeren“

Glas 0,2l 7,00 € Karaffe 0,5l 17,00 € Flasche 0,7l 26,00 €

Spätburgunder – trocken,

Weingut von Winning, Pfalz

„Samtiger Rotwein, mit dem Aroma von Beeren und Kirschen, gefolgt von Rauchig- und Feinwürzigkeit, mit einem Hauch Kakao“

Glas 0,2l 7,50 € Karaffe 0,5l 18,00 € Flasche 0,7l 28,50 €





mehr als Birne ...

Barbera – trocken,

Cantine San Silvestro, Piemont

„Ein Piemonteser Amarone, kräftig und opulent, mit Aromen von Kirschen und Beeren, gefolgt von einer leichten Kräuternote und seidigem Tannin“

Glas 0,2l 8,50 € Karaffe 0,5 l 20 € Flasche 0,7l 29,50 €

Riesling – trocken,

Weingut Reinhold Franzen, Mosel

„Sonnenschein im Glas ... frischer und anregender Weißwein mit der Frucht von Pfirsich und Aprikose, umrundet von einer feinwürzigen Kräuternote“

Flasche 0,7l 29,50 €

