



Willkommen im Restaurant auf Schloss Ribbeck

Ein Ort der Poesie, des Genusses und der Geschichte.

*„Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
ein Birnbaum in seinem Garten stand...“*

*Mit diesen Worten verewigte Theodor Fontane nicht nur einen
Ort, sondern auch eine Haltung: Großzügigkeit, Gastfreundschaft
und die Freude am Geben.*

*Werte, die bis heute lebendig geblieben sind – nicht nur in der
Erinnerung, sondern in unserem täglichen Tun.*

Öffnungszeiten Restaurant

Mi, Do, So von 12-16 Uhr

Fr, Sa von 12-21 Uhr



Unsere Aperitif – Empfehlung

„Spritzige 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 €



Vorspeisen

Knackige Blattsalate, Parmesanhobel und Caesar-Dressing

Veggi 7,00 €

mit Black Tiger Garnelen 12,00 €

Suppen

Spargelcremesuppe mit gebrannten Mandeln

7,50 €

Unsere Soljanka mit Schmandhaube

8,50 €

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt ebenfalls für Sie bereit.



Hauptspeisen

Geschmorte Bäckchen vom Weiderind auf Petersilien-Erdapfelstampf und Schmorzwiebeln

28,50 €

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

28,50 €

Frischer Spargel serviert mit zerlassener brauner Butter oder Sauce
Hollandaise sowie feinen Petersilienkartoffeln

19,90 €

begleitet von

zartem Schweineschnitzel	27,80 €
gebratenen Zander	28,80 €
Rührei	26,80 €
Schinken Roh	27,80 €



Zanderfilet nach Müllerin-Art mit Petersilienkartoffeln und
frischen Blattsalaten

24,00 €

Tagliatelle mit Tomatenrelish (Vegan)

13,50 €



Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Fruchteistrilogie auf Hippenrolle mit Sahne

9,50 €

Warmes Schoko-Lava-Küchlein
mit Vanilleeis und Pflaumenkompott

10,00 €



Unsere Konditorei

Birnen – Joghurt – Kuchen

4,00 €

Kugel Eis, diverse Sorten

2,00 €

Unser Kuchenangebot variiert je nach Saison und Tagesangebot.
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die aktuellen Köstlichkeiten.



Kinder – Speisekarte

Cremiger Milchreis mit hausgemachtem Birnenkompott

und Zimt – Zucker

7,50 €

Tagliatelle mit Tomatensauce

9,00 €

Knusprige Pommes mit Nuggets aus frischem Hähnchenbrustfilet

9,00 €



Birnen – Destillerie

Ribbecker Birnenbrand 40% vol.

2 cl 5,00 €

Ribbecker Birnenlikör 36% vol.

2 cl 5,00 €



Berliner Kaffeerösterei

Filterkaffee

Tasse 3,50 € Pott 4,50 €

Café Crema

Tasse 3,50 €

Kaffee Americano

Tasse 3,50 €

Cappuccino

Tasse 4,00 €

Latte Macchiato

Glas 4,50 €

Espresso

Einfach 2,80 € Doppelt 4,00 €



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 €



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 €



Mosterei

Birnensaft, Apfelsaft

0,2l 3,50 €

0,4l 5,00 €

Bananensaft, Kirschsafft, Tomatensaft

0,2l 3,50 €

KiBa, Kirschbananen-Saft

0,2l 3,50 €

0,4l 5,00 €



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 €

Schöffelhofer Hefeweizen

- hell oder alkoholfrei -

0,5l 5,50 €

Erdinger Weissbräu

-alkoholfrei-

0,5l 5,50 €

Radeberger / Clausthaler alkoholfrei

(je nach Angebot)

0,33l 4,00 €

Märkischer Landmann

Schwarzbier

0,5l 5,50 €



Weine

Grauburgunder – trocken, Weingut Villa Wolf, Pfalz

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

Glas 0,2 l 6,50 € Karaffe 0,5 l 16,00 € Flasche 0,75 l 24,00 €

Spätburgunder Weißherbst – feinherb, Weingut Johannes Ohlig, Rheingau,

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

Glas 0,2 l 7,00 € Karaffe 0,5 l 17,00 € Flasche 0,75 l 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 0,2 l 7,50 € Karaffe 0,5 l 18,00 € Flasche 0,75 l 28,50 €



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 0,2 l 8,50 € Karaffe 0,5 l 20,00 € Flasche 0,75 l 28,50 €

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 0,75 l 29,50 €