

APERITIF

Aperol Spritz 0,2	6,90 €
Lillet mit Wild Berry 0,2	6,90 €
Martini Floreale <i>alkoholfrei</i>	6,90 €
Martini Vibrante <i>alkoholfrei</i>	6,90 €
Sherry medium/dry 5cl	5,00 €



Schön, dass Sie da sind!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt bei
uns, im Hause Ripken!

BIER VOM FASS



Haake Beck 0,3	3,40 €
Haake Beck 0,5	4,90 €
Kräusen 0,3	3,70 €
Kräusen 0,5	5,20 €
Löwenbräu 0,3	3,70 €
Löwenbräu 0,5	5,20 €
Erdinger Hell 0,5	5,10 €
Erdinger Dunkel 0,5 Fl.	5,10 €
Erdinger Alkoholfrei 0,5 Fl.	5,10 €

SUPPEN

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 1) Streekermoorer Hühnersuppe | 7,50 € |
| 2) Tomatencremesüppchen | 7,50 € |
| 3) Pikante Gyrossuppe | 7,90 € |

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette.



VORSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| 30) Bruschetta | 8,50 € |
| knuspriges Baguette mit Tomatenwürfel
& Basilikum, dazu gehobelter Parmesan | |
| 31) Räucherlachs & Graved Lachs | 10,90 € |
| mit Kartoffelröstis und Honig-Senfsoße | |
| 32) Carpaccio vom Weideochsen | 9,80 € |
| mit Parmesan, Olivenöl & frischem Baguette | |

SALATE

21) Bunter Chefsalat

Salatvariation aus Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan & Sesam, serviert mit einem Joghurt – Senf – Dressing und frischem Baguette

14,50 €

Wahlweise auch erhältlich mit:

22) Roastbeef

20,50 €

23) Gebratener Poulardenbrust

19,50 €

24) gebratenen Riesengarnelen (3Stk.)

19,50 €

UNSERE PLATTEN (ab 2 Personen)

111) Schnitzel

Schweineschnitzel, Cordon bleu &

Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Grillgemüse, Pommes frites

& Kartoffelspalten, Champignonrahmsauce, Curryfrüchtesauce

und hausgemachter Salatteller

48,00 €

112) Steak

Schweinemedallions, Hähnchenbrust "Hawaii"

& zart rosa gebratenes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln,

Bohnenbündchen, Grilltomate, gebratene Champignons,

dazu Pommes frites & Ofenkartoffel mit Kartoffel-Creme,

Pfeffersauce und hausgemachter Salatteller

52,00 €

113) Fisch

gebratenes Schollenfilet, Calamaris, Rotbarschfilet und

Lachssteak an Blattspinat & Gemüsestreifen, dazu

Salzkartoffeln, knusprige Bratkartoffeln, Buttersauce,

hausgemachte Remouladensoße und gemischter Salat

56,00 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

40) Elsässer Flammkuchen

mit Creme fraiche, Speckwürfeln und Zwiebeln

9,90 €

41) Vegetarischer Flammkuchen mit veganem Thunfisch

mit Creme fraiche, Zwiebeln und Käse überbacken

11,50 €

42) Hausmacher Sülze

mit hausgemachter Remouladensoße

und knusprigen Bratkartoffeln

16,90 €

43) Käsespätzle

in Sahne-Soße, mit Käse gratiniert

11,90 €

44) Calamaris

mit Paprika – Aioli Dip und frischem Baguette

9,50 €

45) Ofenkartoffel

dazu Kartoffel-Creme und Salatbouquet

9,50 €

46) Ofenkartoffel mit Poulardenbrust im Knuspermantel

dazu Kartoffel-Creme und Salatbouquet

15,90 €

47) Ofenkartoffel mit geräuchertem Lachs

dazu Kartoffel-Creme und Salatbouquet

16,90 €

NUDELGERICHTE

13) Garnelen

Bandnudeln mit sieben Garnelen, in Sahnesoße mit Knoblauch,
Lauchzwiebeln, getrocknete Tomate **20,50 €**

14) Ananas

Bandnudeln in Sahnesoße, mit Ananas und Schinken und Käse überbacken,
verfeinert mit Preiselbeeren **16,50 €**

15) Hähnchen

Bandnudeln mit gebratener Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce **19,50 €**

VEGETARISCH & VEGAN

17) Serviettenknödel

hausgemacht, mit gebratenen Champignons
& Brokkoli in Mandelbutter **14,90 €**

18) Tortellini Pomodoro

gefüllt mit Tomaten, an hausgemachten Basilikumpesto
dazu geriebenen Parmesan **14,50 €**

19) Veganes Schnitzel

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Pommes frites und gemischter Salat **21,90 €**



= vegan



= vegetarisch

GRILL & PFANNE

52) Schweineschnitzel „Förster Art“

mit gebratenen Champignons, Speck und
Zwiebeln, deftigen Bratkartoffeln und
einem hausgemachten Salatteller

22,50 €



53) Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Käse und Kochschinken, dazu Pommes frites
und einem hausgemachten Salatteller

22,90 €

54) Hähnchenbrust im Speckmantel

auf einem Bett aus Curryfrüchtesoße,
dazu Reis und einem hausgemachten Salatteller

21,50 €

55) Schlemmertopf

Curryrahmggeschnetzeltes vom Schwein und Rind, auf einem Bett aus Reis,
& Champignons, mit Käse überbacken und einem hausgemachten Salatteller

22,50 €

57) Ripken's Grillteller

zart rosa gebratenes Rinderfilet,
Schweinefilet und Poulardenbrust
mit Kräuterbutter, einer Grilltomate
und gebratenen Champignons,
dazu reichen wir knusprige
Bratkartoffeln und einen
hausgemachten Salatteller

23,90 €



58) Drei Schweinemedallions

zart rosa gebraten mit Bohnenbündchen an Pfeffersoße,
dazu knusprige Bratkartoffeln
und einen hausgemachten Salatteller

22,90 €

STEAK

Rumpsteak:

71) 200gr 24,50 €

72) 250gr 28,90 €



Filetsteak:

73) 200gr 28,50 €

74) 250gr 32,50 €



Stellen Sie sich Ihre Beilagen zusammen:

Folienkartoffel mit Kartoffel-Creme 4,00 €

Pommes frites 3,00 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Speckböhnchen 3 Stk. 3,50 €

Gebratene Champignons mit Speck & Zwiebeln 2,50 €

Geröstete Zwiebeln 2,00 €

Soßen: Pfeffersoße, Champignonsoße

Zu diesen Steak-Gerichten servieren wir Ihnen einen hausgemachten Salatteller!

Wir empfehlen Ihnen zu unseren Steaks:

Conde Valdemar – Tempranillo Rioja

Spanien, trocken

zeichnet sich durch Aromen von roten Früchten aus

De Toitskloof – Shiraz

Südafrika, trocken

Mit den Aromen von Kirsche, Zimt & Vanille

AUS DEN TIEFEN DES MEERES

80) Räucherlachs & Graved Lachs

mit Rührei, Schwarzbrot und gemischten Salat

17,90 €

81) Matjes

2 Doppelfilets mit Hausfrauensoße „Art des Hauses“
und knusprige Bratkartoffeln, dazu Salatteller

20,90 €

82) Rotbarschfilet

paniert, mit hausgemachter Remouladensoße,
deftigen Bratkartoffeln und Salatteller

22,90 €

83) 2 Schollenfilets

„Finkenwerder Art“ mit Speckwürfel, zerlassener
Butter, Salzkartoffeln und Salatteller

22,90 €

Wir empfehlen Ihnen:

Julius – Chardonnay

Rheinhessen, trocken

Aromen von verschiedensten Blüten & Kernobst

By Nick- Riesling

Mosel, halbtrocken

Wunderbar ausbalanciert; frisch, fruchtig, spritzig und doch harmonisch

Unser Team

Da Sie uns im Service regelmäßig sehen, wir Ihnen aber auch unsere Köche vorstellen möchten, haben wir uns überlegt, Ihnen mal ein Bild zu präsentieren.

Denn ohne unsere Köche, wären wir nichts!

