

APERITIF

Aperol Spritz 0,2	6,90 €
Lillet mit Wild Berry 0,2	6,90 €
Secco Wild Berry <i>alkoholfrei</i>	6,90 €
Virgin Orange Spritz <i>alkoholfrei</i>	6,90 €
Sherry medium/dry 5cl	5,00 €



Schön, dass Sie unser Gast 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) Tomatencremesuppe 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

UNSERE PLATTEN (ab 2 Personen)

111) Schnitzel

Schweineschnitzel, Cordon bleu & Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Grillgemüse, Pommes frites & Kartoffelspalten, Champignonrahmsoße, Curryfrüchtesoße & hausgemachter Salatteller



48,00 €

112) Steak

Schweinemedallions, Hähnchenbrust "Hawaii" & zartrosa gebratenes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Bohnenbündchen, Grilltomate, gebratene Champignons, dazu Pommes frites & Ofenkartoffel mit Kartoffel-Creme, Pfeffersoße & hausgemachter Salatteller

52,00 €

113) Fisch

gebratenes Schollenfilet, Calamares, Rotbarschfilet und Lachssteak an Blattspinat & Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln, knusprige Bratkartoffeln, Buttersoße, hausgemachte Remouladensoße & hausgemachter Salatteller

56,00 €

114) Lendchen

Zarte Schweinelendchen, Champignons mit Speck und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Grilltomaten, Grill- und Pfannengemüse, Bratkartoffeln, Kroketten, Champignonrahmsoße, Pfeffersoße & hausgemachter Salatteller



49,60 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

39) Flammkuchen Pizza

mit Creme fraiche, Salami, Champignons, Pepperoni & geriebenem Käse

14,50 €

40) Elsässer Flammkuchen

mit Creme fraiche, Speckwürfeln und Zwiebeln

12,50 €

41) Vegetarischer Flammkuchen

Mit Creme fraiche, Paprika, Champignons, Lauchzwiebeln & Cherrytomaten

13,00 €

42) Hausmacher Sülze

mit hausgemachter Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln

16,90 €

43) Käsespätzle

in Sahne-Soße, mit Käse gratiniert

11,90 €

44) Calamares

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,
Sahnesoße mit Knoblauch, Lauchzwiebeln,
getrocknete Tomaten

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
& hausgemachten Salatteller

22,50 €



53) Cordon bleu vom Schwein

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

22,90 €

54) Hähnchenbrust im Speckmantel

auf einem Bett aus Curryfrüchtesoße,
dazu Reis & hausgemachten Salatteller

21,50 €

55) Schlemmertopf

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

22,50 €

56) Hähnchenbrust

Gebratene Hähnchenbrust „natur“ mit Pommes, Champignonrahmsauce
& hausgemachten Salatteller

20,50 €

57) Ripken´s Grillteller

zartrosa gebratenes Rinderfilet, Schweinefilet und Poulardenbrust
mit Kräuterbutter, Grilltomate, gebratenen Champignons,
dazu knusprige Bratkartoffeln
& hausgemachten Salatteller

23,90 €



58) Drei Schweinemedallions

zartrosa gebraten mit Bohnenbündchen an Pfeffersoße,
dazu knusprige Bratkartoffeln & hausgemachten Salatteller

22,90 €

STEAK

Rumpsteak:

71) 200gr 25,50 €

72) 250gr 29,90 €



Filetsteak:

73) 200gr 29,50 €

74) 250gr 33,50 €



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 €



SALATE



Bunter Chefsalat

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

Wahlweise erhältlich mit:

22) Roastbeef

20,50 €

23) Gebratener Poulardenbrust im Knuspermantel

19,50 €

24) gebratenen Riesengarnelen (3Stk.)

19,50 €

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!

