

## 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 Guest 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

Schweinemedaillons, 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, Calamaris, 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, Peperoni &  
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) Calamaris

mit Paprika – Aioli Dip und  
frischem Baguette

**9,50 €**



## 45) Ofenkartoffel

dazu Kartoffel-Creme und Salatbouquet

**9,50 €**

## 46) Ofenkartoffel mit Pouladenbrust 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 Champignonrahmsoße 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 „Fürster 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 Pouladenbrust  
mit Kräuterbutter, Grilltomate, gebratenen Champignons,  
dazu knusprige Bratkartoffeln  
& hausgemachten Salatteller

**23,90 €**



## 58) Drei Schweinemedaillons

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	31,00 €
-----------	---------



## Stellen Sie sich Ihre Beilagen zusammen:

Folienkartoffel mit Kartoffel-Creme	4,00 €
Pommes frites	3,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Speckböhnen 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 sowie hausgemachte Kräuterbutter!**

**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:

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>22) Roastbeef</b>                               | <b>20,50 €</b> |
| <b>23) Gebratener Pouletbrust im Knuspermantel</b> | <b>19,50 €</b> |
| <b>24) gebratenen Riesengarnelen (3Stk.)</b>       | <b>19,50 €</b> |

# 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!**

