



*Viel mehr als Birne ...*

*Herzlich Willkommen  
im Restaurant  
auf Schloss Ribbeck*

*Öffnungszeiten Restaurant*

*Mi, Do, So von 12-17 Uhr*

*Fr, Sa von 12 – 21 Uhr*





*Viel mehr als Birne ...*

## *Unsere Aperitif – Empfehlung*

„Spritzige Birne“

Prosecco mit Birnensaft

5,00 €

„Schlosstrunk“

Weißwein mit Birnensaft

6,50 €

## Heißes für die Herbstzeit

„Lillet Tarte“

Heißer Birnensaft, Lillet Blanc, Zimt – Sahne

5,50 €

„Schoko – Vanille – Pott“

Heiße Schokolade mit Likör 43, Sahnehaube

5,50 €





*Viel mehr als Birne ...*

## *Vorspeisen*

Knackige Blattsalate, Parmesanhobel und Caesar Dressing

Veggi 7,00 €

mit Black Tiger Garnelen 12,00 €

## *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

Erdapfelstampf und Schmorzwiebeln

28,00 €

Wildschweinbraten mit hausgemachten Spätzlen, Wildscheinsoße  
und Rosenkohl

24,00 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel – Speck – Salat

28,50 €

Zander à la Meunière mit Petersilienkartoffeln und frischen  
Blattsalaten

24,00 €

Tagliatelle mit frischen Waldpilzen ( Vegan )

13,50 €





*Viel mehr als Birne ...*

Süppchen mit Gänseklein

6,50€

Halbe Landente mit Kartoffelklößen, Birnenrotkohl und Entenjus

24,50 €

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Kartoffelklößen, Birnenrotkohl, Grünkohl und Gänsejus

28,50€

Ganze Gans für vier Personen mit Kartoffelklößen, Birnenrotkohl, Grünkohl

138,50€

Ganze Ente to go

Eine ganze Ente für zwei Personen mit Kartoffelklößen, Birnenrotkohl und Entenjus

48,50€

Ganze Gans to go

Eine ganze Gans für vier Personen mit Kartoffelklößen, Birnenrotkohl, Grünkohl und Gänsejus

138,50€

Bitte sprechen Sie unser Service Personal auf unser außer Haus Angebot „to go“ gerne an!





*Viel mehr als Birne ...*

## *Unser 3 – Gang – Menü*

Klares Gänsesüppchen mit Gemüse Julienne

Gänsebrust oder Gänsekeule, Kartoffelklöße, Rotkohl mit Birne, Grünkohl  
und Gänsejus

Ribbecker Birne, Swiss Chocolate Eis, Crumble und Sahnehaube

38,50 € pro Person





*Viel mehr als Birne ...*

## *Dessert*

Warmes Schoko -Lava - Küchlein an Pflaumenkompott,  
Karamell Eis und Sahne

10,00 €

Crêpes mit Birnenragout und Swiss Chocolate Eis und Sahne

9,50 €

## *Unsere Konditorei*

Birnen – Joghurt – Kuchen

4,00 €

Saisonal variierendes 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 €

Schlossgespenst Eisbecher  
mit 2 Kugeln Florida Eis, bunten Streuseln und Sahne

4,50 €

1 Kugel Florida Eis, diverse Sorten

2,00 €







*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)

Wintermischung (Rooibos, Weinbeeren, Apfelstücke, Orangenschalen,  
Zimtrinde, Mandelflakes )

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, Proviant Naturtrübe Zitrone

0,33l 3,90 €

## *Mosterei*

Birnensaft, Apfelsaft

0,2l 3,50 €                      0,4l 5,00 €

Bananensaft, Kirschsafft, Tomatensaft

0,2l 3,50 €





*Viel 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 €

Schöffelhofer Hefeweizen

- hell oder alkoholfrei -

0,5l 5,50 €

Radeberger alkoholfrei

0,33l 4,00 €

Märkischer Landmann

Schwarzbier

0,5l 5,50 €





*Viel 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 €

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 0,5l 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 €

