



*Viel mehr als Birne ...*

*Herzlich Willkommen  
im Restaurant  
auf Schloss Ribbeck*

*Öffnungszeiten Restaurant*

*Mi, Do, So von 12-16 Uhr*

*Fr, Sa von 12-21 Uhr*





*Viel mehr als Birne ...*

## *Unsere Aperitif – Empfehlung*

„Spritziige Birne“

Prosecco mit Birnensaft

5,00 €

„Schlosstrunk“

Weißwein mit Birnensaft

6,50 €





*Viel mehr als Birne ...*

## *Vorspeisen*

Knackige Blattsalate, Parmesanhobel und Caesar-Dressing

7,50 €

Lachstatar auf hausgemachten Rösti mit Zitronenschaum

14,00 €

## *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

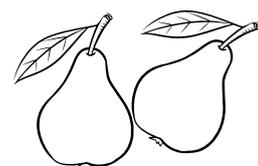
28,50 €

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

28,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln und  
frischen Blattsalaten

28,50 €





*Viel mehr als Birne ...*

Zander à la Meunière mit Petersilienkartoffeln und  
frischen Blattsalaten

24,00 €

Tagliatelle mit Tomatenrelish (Vegan)

13,50 €

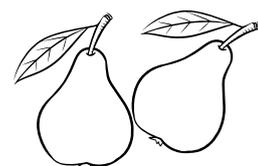
Halbe Landente à l'Orange,  
Wirsingbällchen und Herzoginkartoffeln

25,50 €

Ganze Ente „to go“  
Kartoffelklößen und Birnenrotkohl

49,00 €

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





*Viel mehr als Birne ...*

## *Dessert*

Warme schlesischer Mohnpilzen-Nocken mit  
hausgemachtem Birnenrelish und Vanilleeis

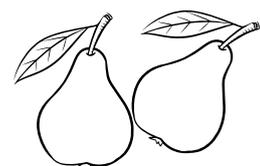
10,00 €

Fruchteistrilogie auf hausgemachter Hippe mit Sahne

9,50 €

Warmes Schoko-Lava-Küchlein  
mit Vanilleeis und Pflaumenkompott

10,00 €





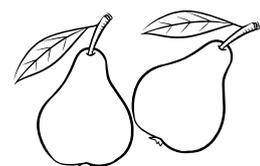
*Viel mehr als Birne ...*

## *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

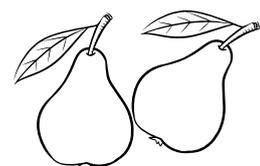
9,00 €

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 ...*

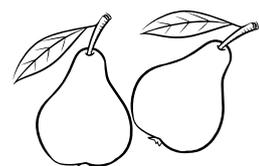
## *Birnen – Destillerie*

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

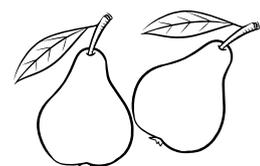
Tasse 4,00 €

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)

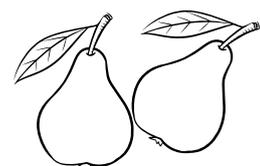
Royal Gun Powder (kräftiger Grüntee aus China)

Alpenkräuter (frische Kräutermischung)

Pfefferminze (frischer Kräuterte)

Apfel Birne (Früchteteemischung mit Apfel - Birne - Aroma)

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, Bionade Ingwer Orange, Bionade Naturtrübe  
Zitrone

0,33l 3,90 €





*Viel mehr als Birne ...*

## *Mosterei*

Birnensaft, Apfelsaft

0,2l 3,50 €

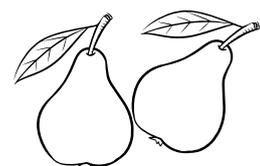
0,4l 5,00 €

Bananensaft, Kirschsft, Tomatensaft

0,2l 3,50 €

KiBa-Saft

0,2l 4,50 €





*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 €

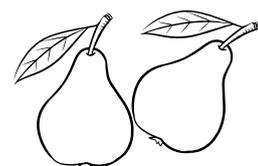
Radeberger alkoholfrei

0,33l 4,00 €

Märkischer Landmann

Schwarzbier

0,5l 5,50 €





*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“

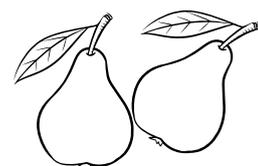
Glas 0,2l 7,00 €    Karaffe 0,5l 17,00 €    Flasche 0,7l 26,00 €

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 €





*mehr als Birne ...*

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 0,5 l 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 €

