

Restaurant Riepe



wo Gäste zu Freunden werden.

Apéritifs

„HeiCo“ – HeimatGenuß-Cocktail

Kreuzkamp´s Wacholder, Apfelsaft & Tonic Water	0,2l	6,00 €
Crémant de Loire Excellence, Schaumwein ein prickelnder Genuss	0,1l	5,20 €
Glas Sekt, Hausmarke „Riepe´s Privat Cuvée Langenbach“	0,1l	3,60 €
Glas Prosecco Conti Neri	0,1l	3,60 €
Kir Royal (Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt)	0,1l	4,20 €
Campari Orange	0,2l	4,90 €
Martini Cocktail Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt aufgefüllt	0,1l	4,90 €
VW (Vermuth mit Williams)	0,05l	4,50 €

Unsere besondere Empfehlung

Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß
(verschiedene Fruchtsäfte raffiniert gemixt)
4,90 €

Aperol Sprizz

Aperol mit Prosecco aufgegossen
4,90 €



Hugo

Erfrischender Cocktail mit Prosecco, Holundersirup,
Minze, Limette und Soda
4,90 €

„Hauscocktail“

frisch gepresster Blutorangensaft
mit Orangenlikör und Sekt aufgefüllt
5,90 €



Vorspeisen

Tomaten-Gemüse Couscous mit Räucherforelle und Joghurt-Dip	12,00 €
Spinatsalat mit Pinienkernen, gratiniertem Ziegenkäse und frischen Beeren	12,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola-Salat, Parmesan und Pinienkernen	13,00 €
Tatar vom argentinischen Rinderfilet 150g Filet serviert mit Eigelb, Cornichons, Schalotten, Kapern und Sardellen	18,00 €



Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Rote-Bete-Chips	6,50 €
Crèmesuppe von der Artischocke mit Dörrpflaume im Speckmantel	6,50 €
Tafelspitzbouillon im Kümpchen mit Eierstich und eigener Einlage	6,50 €

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“

frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten
Radieschen und Parmesankäse

12,50 €

Caesar Salat

mit Parmesandressing und Croûtons

-kleiner Salat

8,50 €

-großer Salat mit gebratener Maishähnchenbrust

13,00 €

Dazu servieren wir frisches
Körnerbrot und Dip.



**Gönnen Sie sich
einen Salat mit passendem Dressing
von unserer Vitaminbar!**

Kleiner Salatteller vom Buffet

4,90 €

FrISChe Pastagerichte

Tagliarini Gamberi

schmale Bandnudeln mit gebratenen Garnelen
in Trüffelsahne mit gehobeltem Parmesan

13,50 €

Gnocchi in Rahm

mit Karotte, Kräuterseitlingen, Kerbel und Sprossen

11,50 €

Rote feine Bandnudeln

mit geräucherter Entenbrust, jungem Spinat,
Haselnüssen und Kirschtomaten

13,50 €

Vegane Gerichte

Süßkartoffelpüree
mit gebratenen Pilzen in Kokos-Chili-Sauce 10,50 €

Tabulé Salat
mit CousCous, Linsen und Rosinen 10,50 €

Fleisch

Schnitzel „König Ludwig“
mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren
und Herzoginkartoffeln 17,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 21,50 €

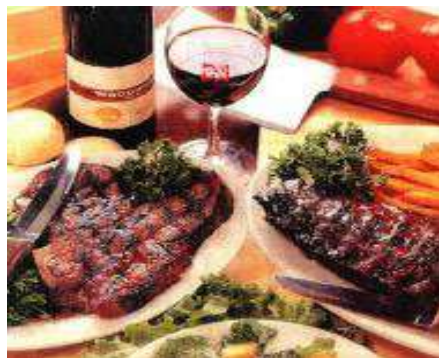
Schweinefiletmedaillons unter der Meerrettichkruste
mit Rahmzucchini und Pariser Kartoffeln 17,50 €

Lammrücken „Strindberg“
mit Zwiebel-Senfkruste, Artischocken-Olivengemüse
und Kartoffel-Knoblauchpüree 22,50 €

Entenbrust rosa gebraten
mit Heidelbeerjus, Süßkartoffelpüree und gebratenen Pilzen 21,50 €

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln, Apfel und Kartoffelpüree

normal	19,50 €
kleine Portion	16,50 €



Steaks

<i>Rinderfiletsteak</i>	150 g	18,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>	200 g	24,00 €
<i>Rinderfiletsteak</i>	300 g	31,00 €
<i>Entrecôte</i>	250 g	26,00 €
<i>Rumpsteak</i>	200 g	19,50 €
<i>Rumpsteak</i>	300 g	28,00 €
<i>Putensteak</i>	220 g	14,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter und knackiges Pfannengemüse, sowie Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise.

Zusätzliche Beilagen:

Pommes Frites von der Süßkartoffel	3,50 €
Pommes Frites	2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Kleiner Salatteller vom Buffet	4,90 €

**Wählen Sie Ihr Steak,
wie Sie es am liebsten mögen:**

Englisch / Rare (saftig rot): im Fleischkern blutig

Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste

Well done (ganz durch): sehr stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

Unsere Steaks beziehen wir aus Argentinien.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.



Fisch

Seeteufelkotelette im Safransud gedünstet
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Steinbeißerfilet unter der Bärlauchkruste
mit rahmigem Gurken-Dillgemüse und Risoleekartoffeln

18,50 €

Schollenfilets (grätenfrei)
mit Krevetten und Speck gebraten, auf Blattspinat
und Meersalzkartoffeln

16,50 €



Dessert

Basilikum-Kefirparfait

mit Zitrusfruchtsalat und Himbeermark

7,50 €

Mascarpone-Apfelcrème

mit Honighippe und Crumble

7,50 €

„Kleine süße Versuchung“ - eine Nocke Mousse

von belgischer Schokolade mit Vanille-Safransauce

6,00 €

Sorbet-Trilogie

mit Himbeer-, Mango- und Zitronensorbet

7,00 €



*Bitte fragen Sie nach unserer
separaten Eiskarte!*