

HERZLICH WILLKOMMEN

in unserer Holzofenbäckerei Ripken



Ripken

HOLZOFENBÄCKEREI



@holzofenbaeckerei ripken
www.baeckerei-ripken.de



== SCHOKOLADEN UND TEE ==

Heiße Trinkschokolade	3,80 EUR
servieren wir mit heißer, aufgeschäumter Vollmilch und schokoladigem Kakao	
Heiße Schokolade mit Sahne.....	4,15 EUR
servieren wir mit heißer, aufgeschäumter Vollmilch und schokoladigem Kakao	
Weißer Trinkschokolade mit Milchschaum.....	3,80 EUR
Ostfriesentee von Thiele.....	2,85 EUR
kräftig und sehr aromatisch	
Tumsong Darjeeling	2,85 EUR
aromatisch und duftig frisch	
Earl Grey	2,85 EUR
klassisch und zitrus-fruchtig	
Sencha Japan	2,85 EUR
klassischer grüner Tee aus Japan	
Feines Früchtchen	2,85 EUR
fruchtig und spritzig	
Rooibos Sahne Toffee	2,85 EUR
fruchtig und spritzig	
Pfefferminztee	2,85 EUR
Kamillentee	2,85 EUR
Glas O-Saft (250 ml).....	2,35 EUR





☰ KAFFEE & KAFFESPEZIALITÄTEN ☰

Tasse Filterkaffee	2,55 EUR
Nachfülltasse	1,65 EUR
Becher Filterkaffee	2,85 EUR
Nachfüllbecher	1,95 EUR
Kanne Kaffee/Tee.....	10,05 EUR
Espresso	2,35 EUR
Doppelter Espresso	3,50 EUR
Cappuccino	3,40 EUR
Espresso mit Milchschaum	
Latte Macchiato.....	3,60 EUR
Milch, Espresso und Milchschaum, im Glas serviert	
Milchkaffee	3,80 EUR
Café Crema mit viel Milchschaum, serviert in einer Jumbotasse	
Chococino	4,15 EUR
Espresso mit Schokolade und Milchschaum	
Café Crema (Becher)	3,10 EUR
Café Crema (Tasse)	2,65 EUR





FRÜHSTÜCKE



Französisches Frühstück 3,75 EUR

Ein Buttercroissant mit Konfitüre und Butter

Mein Frühstück

8,95 EUR

Wurst, Käse, Konfitüre, Nutella und Butter,
eine Portion Frischkäse oder Fleischsalat, ein gekochtes Ei,
zwei Brötchen Ihrer Wahl* und eine Scheibe Brot



*Brötchen nach Wahl: Klassiker, Dinkelwecken, Röggelchen, Mehrkorn, Kornkante, Ciabatta, kernige Ciabatta, Dinkelvollkorn, Mohn/Sesam, Semmel oder Hedwig.

Gegen einen Aufpreis von 0,55€ : Laugengebäck, Buttercroissant, Laugenkudde und Fruchtprötzchen



FRÜHSTÜCKE

Zweisamkeit

17,80 EUR

Wurst, Käse, Konfitüre, Nutella und Butter, eine Portion Frischkäse oder Fleischsalat, zwei gekochte Eier, vier Brötchen Ihrer Wahl* und zwei Scheiben Brot



*Brötchen nach Wahl: Klassiker, Dinkelwecken, Röttgelchen, Mehrkorn, Kornkante, Ciabatta, kernige Ciabatta, Dinkelvollkorn, Mohn/Sesam, Semmel oder Hedwig.

Gegen einen Aufpreis von 0,55€ : Laugengebäck, Buttercroissant, Laugenkudde und Fruchtprötchen



ACH DU DICKES EI

...immer frisch für Sie zubereitet

Omelette 8,00 EUR

Frische Eier aus Freilandhaltung, Tomaten, Schinken und Käse.
Dazu reichen wir Ihnen ein knackig frisches Brötchen und Butter.



Rührei 5,65 EUR

Kleines Rührei..... 3,70 EUR

Rührei von 3 Eiern aus Freilandhaltung. Dazu reichen wir Ihnen
Ein knackiges Brötchen und Butter. (Bei dem kleinen,
eine halbe Scheibe Schwarzbrot)

Rührei mit Bacon 6,50 EUR

Kleines Rührei mit Bacon 4,85 EUR

Rührei von 3 Eiern aus Freilandhaltung mit knusprigem Bacon.
dazu reichen wir Ihnen ein knackiges Brötchen und Butter.
(Bei dem kleinen, eine halbe Scheibe Schwarzbrot)



Strammer Max 8,45 EUR

2 Spiegeleier auf rohem Schinken, Gewürzgurke und
einer deftigen Scheibe Roggenbrot.





FLAMMKUCHEN

Flammkuchen
nach Elsässer Art mit Sauerrahm und Kräutern

6,50 EUR



Flammkuchen
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Schinken

7,65 EUR



Flammkuchen
Nach skandinavischer Art mit Lachs und Lauch

9,35EUR





≡ Unsere **STULLEN** ≡

Omelette-Stulle 7,80 EUR



Spiegeleistulle 8,05 EUR



Tomate-Mozzarella-Stulle..... 5,50 EUR



Leerdammer-Stulle 5,50 EUR



Salami-Stulle 5,50 EUR





unser **BUFFET**

Samstagsbuffet (16,95€)
9:00 - 12:00 Uhr

Sonntagsbuffet (19,95€)
9:00 - 12:00 Uhr



Ofenfrische Brötchen, eine große Auswahl an süßen und herzhaften Belägen, Verschiedene Eierspeisen, Joghurt und Früchte, **vegane Beläge und Aufstriche**

Wir lassen keine Wünsche offen! In unserem neuen Buffetbereich ist für jedem etwas dabei. Wurst- und Käseaufschnitt, Mett, Fleischsalat, Hausgemachter Fruchtaufstrich, sowie Nutelle und Honig.

Dazu servieren wir ein Glas Orangensaft. **(Heißgetränke nicht enthalten)**
Wir legen großen Wert auf die regionale Herkunft der Speisen sowie ihre Qualität.

Am Sonntag ergänzen wir unser leckeres Buffet mit frischem Räucherlachs