


Ronnys

GASTSTÄTTE ANGLERHEIM

TÄGL. 11.00-22.00 UH 

warme Küche 11.30-20.30 Uhr

NEU !

Mo.-Sa. 11.30-16.30 Uhr

Mittagstisch 6,50€

Frischer Wind im Damgartener Anglerheim

Ronny Röpcke hat die Gaststätte im März vergangenen Jahres übernommen



Von Wilma Welzel

Ribnitz-Damgarten. Seitdem Ronny Röpcke das ehemalige Anglerheim in Damgarten übernommen hat, hat sich einiges getan. Seit März vergangenen Jahres ist der 41-Jährige Inhaber der Gaststätte, die er teilweise mit neuem Mobiliar und einer Terrasse ausgestattet hat. 80 Sitzplätze stehen seitdem zur Verfügung. „Ich wollte Bewährtes fortführen, aber auch Neues umsetzen“, sagt der gelernte Koch.

Sein Berufsweg sei schon früh vorgezeichnet gewesen. „Mein Kinderwagen stand neben dem Kochtopf. Meine Mutter war Restaurantfachfrau, mein Vater arbeitete als Koch.“ Nach der Kochlehre in Ahrenshoop fuhr er bei der Marine acht Jahre als Koch zur See, später war er als Proviantmeister verantwortlich für ein ganzes Geschwader.

Bei der Suche nach einer Arbeit im zivilen Bereich übernahm er für zehn Jahre die Tätigkeit eines gastronomischen Leiters im mittleren Management bei Karls Erdbeerhof Rövershagen, war hier verantwortlich für etwa 200 Angestellte. „Dem dortigen Inhaber Robert Dahl bin ich sehr dankbar für diese berufliche Chance mit vielen Erfahrungen, die mir heute Handwerkszeug sind.“ Doch Ronny Röpcke

Mein Kinderwagen
stand neben
dem Kochtopf.

Ronny Röpcke,
Inhaber „Ronnys Gaststätte
Anglerheim“ in Damgarten

wollte etwas Neues machen. Und diese Möglichkeit bot sich für ihn mit der Ausschreibung zur Übernahme des ehemaligen Anglerheimes. Sein Konzept überzeugte, so bekam er den Zuschlag und wurde unter zehn Bewerbern ausgewählt.

Alle Rezepte entwickelt der gelernte Koch und staatlich geprüfte Betriebswirt für Hotel- und Gaststättengewerbe zusammen mit seinem Team. Alle Gerichte sind von ihm absegnet von den Zutaten bis zu Optik. „Und Frische ist bei mir oberstes Gebot“, betont der Inhaber. Serviert werden in „Ronnys Gaststätte Anglerheim“ die Klassiker, wie Fisch und Fleisch, aber auch Burger.

„Ronnys Burger ist einfach nur lecker“, schwärmt Renate Baumgart. „Und alles aus frischen Zutaten zubereitet: das Gemüse, die Brötchen

aus Ribnitz, das Rinderhack, die Soße, die Pommes Frites. Wo findet man eine solche Küche heute noch.“

Über solchen Zuspruch freut sich Ronny Röpcke. „Ich möchte meine Gäste glücklich und zufrieden machen. Sie sollen nach dem Essen mit einem guten Gefühl gehen, sich gern daran erinnern und mit Freunden wieder kommen“, erklärt der gebürtige Barther, der in Wustrow aufwuchs. „Zu meinen Gästen möchte ich engen Kontakt haben, also bin ich immer mittendrin sowohl in der Gaststätte als auch in der Küche, bediene auch mit, kann sogar vier Teller fehlerfrei tragen.“

Ein kollegiales Verhältnis zu seinen zehn Angestellten ist dem 41-Jährigen ebenfalls wichtig. „Wir haben ein sehr offenes Betriebsklima, viel Verständnis von unserem Chef“, lobt Kellnerin Steffi Schmidt. „Aber der Laden muss laufen. Die Gäste müssen sich wohl fühlen.“ Pläne für die Zukunft hat Ronny Röpcke auch: „Ich möchte gern den Standort am Damgartener Hafen mehr beleben, für Gäste attraktiver machen, zum Beispiel durch einen Imbissstand mit dem Verkauf von Räucherfisch und Getränken. Rustikale Sitzgelegenheiten sollen Gäste diese Hafenedylle genießen lassen. Das Konzept dazu muss ich noch einreichen.“

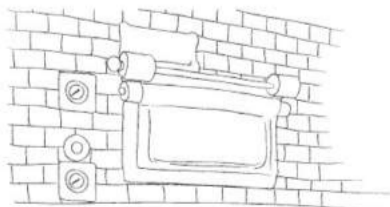


Ronny Röpcke serviert in „Ronnys Gaststätte Anglerheim“ in Damgarten auch Kaffeespezialitäten.

FOTO: WILMA WELZEL

Beilage RDG Ostseezeitung 5.01.2017

Ronnys Tip:



Alte Dampfbäckerei
Damgarten

Am Kirchplatz Mi.Do.Fr. & So. 14.00-18.00 Uhr



VO  WEG

Soljanka 10, B (E 250), G (E 300/ E3 01)

mit saurer Sahne^{7a}, Brot^{1a/ b/ c} und Zitrone

5,50€

Hausgemachtes Würzfleisch 1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G (E 224), P

vom Landhuhn mit Brot^{1a/ b/ c}, Zitronenecke und Dresdener Worchester Sauce

Klein 4,50 € Groß 7,50 €

Großer Teller mit gemischten saisonalen Blattsalaten,

Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Champignonscheiben, serviert mit Knoblauchbrot,

dazu: Ronnys Hausdressing^{3, 7, 7a, M} oder Essig-Öl^{10, G (E 220), M}

8,50 €

„Plus Xtra“

Krosses Zanderfilet 6.50 €

Schnitzelstreifen^{1a/3} 5,50 €

Steakstreifen 5,50 €

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 4,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 4,50 €



KLASSIKE 

Rumpsteak

mit gebratenen Champignons oder gebratenen Zwiebeln

250g 24,90 €

Schweinerückensteak

mit gebratenen Champignons oder gebratenen Zwiebeln

13,90 €

Steak „au four“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken^{1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A(E 150c), G(E 224), P}

& gemischtem Salat^{3, 7, 7a, M}

14,90 €

Schnitzel „au four“

paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch überbacken^{1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A(E 150c), G(E 224), P}

& gemischtem Salat^{3, 7, 7a, M}

14,90 €

„Hamburger“ Schnitzel^{1a, 3}

mit Gemüse⁷ und Spiegelei

13,90 €

Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln^{7, F(E 316)}, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Hausgemachter Sour Creme^{3, 7, 7}

oder frisch gestampftes Kartoffelpüree^{7, 7a} Salzkartoffeln ^a

®RIPPCHEN
VOM G®RILL

Ronnys saftige Rippchen^{9,10,N}

volles Pfund

mit Pommes frites und hausgemachter Sauce^{9,10,N}

14,90 €



REICHLICH FISCHIG

Krosses Zanderfilet

mit Gurkengemüse und frisch gestampftem Kartoffelpüree

15,90€

2 gebratene Heringe

sauer eingelegt^{1a/10} mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)}

9,90€

3 Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} 12,50 €

RICHTIG LECKER

Hausgemachtes Sauerfleisch¹⁰

mit Remouladensauce, saurem Gemüse^l und Bratkartoffeln

9,90 €



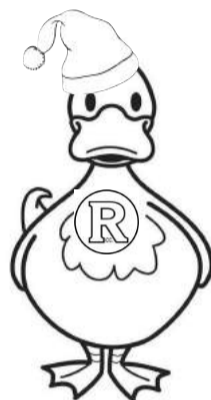
WINTE  -KARTE

Knusprige halbe Ente

mit Kirschkohl und Kartoffelklößen

18,90 €

1/4 Ente 15,90€



Rinderroulade

mit Kirschkohl ^P und frisch gestampftem Kartoffelpüree^{7,7a}

15,90 €

Ronnys Eisbein ^c

mit Sauerkraut ^{10,12} und frisch gestampftem Kartoffelpüree^{7,7a}

12,90 €

Saftiges Rückensteak vom Duroc-Schwein

mit Speckbohnen ^{E316} und frisch gestampftem Kartoffelpüree^{7,7a}

200g 15,90 €



für die

LÜTTEN  **RACKER**

„Jägerschnitzel“ 1a, 3, 10, B (E 250), G (E 300/E 301)

panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln^{1a} und Tomatensauce

5,90 €

Kleines Schnitzel^{1a, 3}

vom Schweinerücken mit Salat, Ronnys Hausdressing^{3, 7, 7a, M}
und Pommes frites

6,90 €

Nudeln mit Tomatensauce^{1a} und geriebenem Käse⁷

4,90 €

Portion Pommes

2,90 €

Liebe Gäste,

da wir bei den Speisen auf Frische setzen und alles erst zubereiten wenn Ihr es bestellt habt,

kann es evtl. zu längeren Wartezeiten kommen. Lasst es Euch so lange gut gehen & genießt die Zeit.

Euer  onny



Ronnys BURGER 5x100%

100% satt

100% frisch

100% lecker

100% Rindfleisch

100% Brötchen in Handwerksqualität



"Basic Burger" ^{1a,3}

Rindfleisch 150g

mit Salat, Zwiebel, Tomate, Cheddar Käse^{A(E 160a)} und Burgersauce^{3,7,7a,M} dazu Pommes Frites

12,90 €

"Double Burger" ^{1a,3}

Rindfleisch 300g

mit Salat, Zwiebel, Tomate, Cheddar Käse^{A(E 160a)} und Burgersauce^{3,7,7a,M} dazu Pommes Frites

14,90 €

„Plus Xtra“

gebratener Speck^{F(E 316)} 1,00 €

Jalapenos 1,00 €

extra Käse 1,00 €

Wir bereiten das Burgerfleisch medium zu. Wenn es durch gebraten sein soll, sagt es einfach!!!



HINTERHE®

Dessert des Tages

3,90 €

Panna Cotta^{7,7a}

mit hausgemachter Erdbeergrütze

5,90 €

hausgemachte Erdbeergrütze

mit Vanillesauce^{7,7a}

4,90 €

Windbeutel^{1a,3,7,7a}

mit einer Kugel Vanilleeis^{7,7a} und hausgemachter Erdbeergrütze

6,90 €

Kugel Eis^{7,7a} Vanille, Schoko, Erdbeer 1,20 €

Portion Sahne^{7,7a} 0,80 €

Tommys Kuchenauswahl ^{1a,3,7,7a,A(E160a),G(E300)}

Stück 3,00 €



Latte Macchiato^{7/7a} 2,90€

Latte Schoko oder Caramel^{7/7a} 3,20€

Caffé Latte^{7/7a} 2,60€

Café au lait / Milchkaffee^{7/7a} 2,90€

Cappuccino^{7,7a} 2,70€

Café Crema 2,70€

Café Américano 2,70€

Espresso 1,90€

Doppelter Espresso 2,90€

Espresso Macchiato^{7,7a} 2,50€

Ronnys Wachmacher

Cafe Crema + Doppelten Espresso 3,50€

Irish Coffee (mit Whisky & Sahne)^{7,7a,P} 5,50€

Kaffee Holländisch (mit Eierlikör & Sahne)^{7,7a,P} 5,50€

Heiße Schokolade^{7/7a} 2,90€

Heiße Milch mit Honig^{7/7a} 2,50€

Heiße Zitrone mit frischer Zitrone 2,00€

Zitrone Ingwer Tee 2,50€

Frische Minze Tee 2,50€

Kräutertee 2,00€

Früchtetee 2,00€

Darjeeling 2,00€

Grüner Tee Matcha 2,00€

KAFFEE ODE[®] TEE

SCHNAPS dazu:

Nordhäuser Korn 4cl 2,50€

Vodka Green Mark 4cl 4,50€

Williams Christbirnen-Brand 4cl 5,50€
Südtirol

Grappa Nonino 41° 4cl 5,90€

Lehment Aquavit 4cl 4,20€

Lehment Doppelkümmel 4cl 3,80€

Sierra Tequila 4cl 4,20€

Jose Cuervo Tequila 4cl 4,80€

Berliner Luft 18% 4cl 2,80€

Berliner Luft 40% 4cl 4,50€

Berliner Luft Schoko 4cl 3,80€

Berentzen Wildkirsche 4cl 3,80€

Fernet Branca 4cl 4,80€

Veterano Brandy 4cl 4,50€

Radeberger Bitter 4cl 3,80€

Ramazotti 4cl 4,20€



Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix^{A(E 150d), O, G(E 300)}

0,20l 2,20€ 0,40l 4,00€

Vio Bio Apfelschorle, Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle

0,30l 3,00€

Kirschsaft, Bananensaft, Orangensaft, Apfelsaft^{G(E 300)},
Ananassaft, Maracujasaft, Tomatensaft⁹ (alles auch als Schorle)

0,20l 2,20€ 0,40l 4,00€

O-Saft frisch gepresst

0,35l 4,50€

Sekt trocken/halbtrocken

0,1l 3,00€ 0,75l 18,00€

Weisswein

Gutedel^l trocken

0,2l 5,20€ 0,75l 19,00€

Weisser Burgunder^l trocken

0,2l 5,20€ 0,75l 19,00€

Bacchus^l halbtrocken

0,2l 5,20€ 0,75l 19,00€

ALKOHOLFREI

Güstrower Bitter Lemon^{G(E 300), N}, Tonic, Ginger Ale^{A(E 150d)}

0,25l 2,80€

Red Bull^o 0,25l 4,50€

Güstrower Mineralwasser still oder medium

0,25l 1,80€ 0,50l 3,60€

SEKT & WEIN

Rotwein

Dornfelder^l halbtrocken

0,2l 5,20€ 1,0l 22,00€

Zweigelt^l trocken

0,2l 5,20€ 0,75l 19,00€

Rosé

Santa Digna^l Miguel Torres trocken

0,2l 5,20€ 0,75l 22,00€



BIE®

FRISCH VOM FASS:

Rostocker Pils auch als **Alster** oder **Diesel** ^{1,P}

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€

Rostocker Zwickel ^{1,P} naturtrüb spritzig süffig

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€

Rostocker Dunkel ^{1,P}

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€

AUS'ER BUDEL:

M&O ^{1,P} mild gehopft, Craftbeer 0,33l 3,00€

Jever ^{1,P} 0,33l 3,00€

Estrella Damm Barcelona 0,33l 3,00€

Sol Cerveza ^{1,P} Original de Mexico 0,33l 4,00€

Radeberger Pilsener ^{1,P} 0,50l 4,20€

Schöfferhofer Hefeweizen hell oder dunkel ^{1,P} 0,50l 4,20€

Schöfferhofer Hefeweizen¹ alkoholfrei 0,50l 4,20€

Schöfferhofer Grapefruit ^{1,A(E 120),G(E 300),P} 0,33l 3,00€

Jever Fun ^{1c} alkoholfrei 0,30l 3,00€



Havana Club 3 Jahre Kuba 4cl 4,50€

Havana Club 7 Jahre Kuba 4cl 6,50€

Pacto Navio *by Havana Club* Kuba 4cl 7,50€

Captain Morgan Karibik 4cl 4,50€

Mount Gay Barbados 4cl 4,20€

Myers's Rum Jamaica 4cl 4,20€

Don Papa Philippinen 4cl 6,50€

® **RUM**

Botucal 12 Jahre Venezuela 4cl 7,50€

Botucal 8 Jahre Venezuela 4cl 6,00€

Dictador 12 Jahre Columbien 4cl 8,50€

Plantation Barbados 4cl 4,50€

Appleton Estate 12 Jahre Jamaica 4cl 7,50€

El Ron Prohibido Mexico 4cl 7,50€

Dos Maderas 8 Jahre Guyana/Barbados 4cl 7,50€

GIN & WHISKY

Finsbury 4cl 4,50€

Bombay 4cl 5,50€

Mombasa Club 4cl 6,50€

Tanqueray N° TEN 4cl 6,50€

Madame Geneva 4cl 6,50€

Bulldog 4cl 5,50€

Plymouth 4cl 6,00€

Madame Geneva 4cl 6,50€

Beefeater 4cl 5,50€

Tullamore Dew 4cl 4,50€

Jameson 4cl 5,50€

Jameson Black Barrel 4cl 6,50€

Jameson Caskmates 4cl 6,50€

Jim Beam 4cl 4,50€

Chivas Regal Scotch 12 Jahre 4cl 6,50€

Ballantines Scotch 4cl 4,50€



COCKTAILS: je 6,50€

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Eis und Orange,
mit Sprudelwasser aufgefüllt

Cuba Libre

Havana Club, Limette, Rohrzucker
mit Cola aufgefüllt

Mojito

Havana Club, Limettensaft,
Rohrzucker, Minzeblätter
Crushed Ice mit Sprudelwasser aufgefüllt

Caipirinha

Cachaca, Rohrzucker, Limette
Limettensaft, Crushed Ice

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör
Limettensaft, Orangensaft
Ananassaft, Grenadine, Crushed Ice

Long Island Ice Tea

Wodka, Bacardi, Tequila, Cointreau,
Limettensaft mit Cola aufgefüllt

P  ÖSTERCHEN

ALKOHOLFREIER COCKTAIL: 4,50€

Ipanema alkoholfrei

Limettensaft, Maracujasaft,
Rohrzucker, Limette mit Ginger Ale aufgefüllt



MITTAGSTISCH

Mo.-Sa. 11.30 - 16.30 Uhr

je 6,50€

Currywurst mit Pommes frites

NEU

großes *Bauernfrühstück*

Kohlroulade mit Salzkartoffeln

großer Teller *Soljanka*

großes *Würzfleisch*



NUMMER 

wichtig....0160 97527282

so lala.....

Unsere Allergen - & Zusatzstoffdeklaration

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide

- a) Weizen
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Dinkel
- f) Kamut
- g) Hybridstämme der gelisteten Sorten

2. Krebstiere

3. Eier & Eierzeugnisse

4. Fisch & Fischerzeugnisse

5. Erdnuss & Erzeugnisse daraus

6. Soja & Erzeugnisse

7. Milch & Milcherzeugnisse

- a) Lactose

8. Schalenfrüchte

- a) Mandel
- b) Haselnuss
- c) Walnuss
- d) Cashewnuss
- e) Pacannuss
- f) Paranuss
- g) Pistazie
- h) Macadamianuss
- i) Queenlandsnuss

9. Sellerie & -erzeugnisse

10. Senf & -erzeugnisse

11. Sesam & Sesamsaat

12. Schwefeldioxid & Sulfite

13. Lupine

14. Weichtiere

33. Fettglasur

Zusatzstoffe:

A= Farbstoff

E 150c= Ammoniak- Zuckerkulör

E 160a= Carotine

B= Konservierungsstoff

E 250= Natriumnitrit

C= Nitritpökelsalz

D= Nitrat

F= Nitritpökelsalz + Nitrat

G= Antioxidationsmittel

E 220= Schwefeldioxid

E 224= Kaliummetabisulfit

E 300= Ascorbinsäure

E 301= Natriumascorbat

E 316= Natriumisoascorbat

E 385= Calciumdinatriummethylendiamintetraacetat

H= Geschmacksverstärker

I= geschwefelt

J= geschwärzt

K= gewachst

L= Phosphat

M= Süßungsmittel

N= Zucker + Süßungsmittel

O= Phenylalaninquelle

P= Alkohol

Q= Koffein

Trotz größter Sorgfaltspflicht in unserem Unternehmen können Spuren von allergenen Stoffen in allen unserer Speisen enthalten sein.