

Gaststätte Anglerheim

TÄGL. 12:00-22:00 UHR

warme Küche 12:00-20:30 Uhr

NEU! Ronnys Räucherfisch **NEU!**

Do./Fr./Sa. LiveRäuchern:)

Räuchermeister Sigi verkauft direkt

aus dem Ofen

11:00-14:00Uhr



**Frischer Wind
im Damgartener Anglerheim**



Ronny 0160 - 97527282

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 Hafendidylle genießen lassen. Das Konzept dazu muss ich noch einreichen.“



Beilage RDG Ostseezeitung 5.01.2017

Ronnys Tip:



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



Gaststätte Anglerheim

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

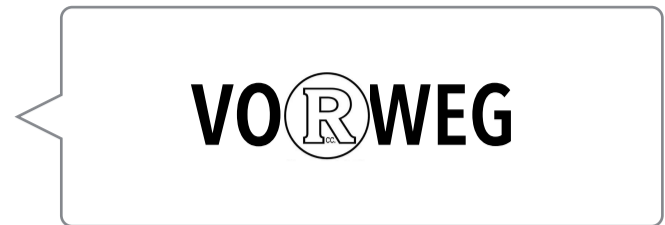
mit saurer Sahne^{7a}, Brot^{1a/b/c} und Zitrone

5,90€

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

vom Landhuhn mit Brot^{1a/b/c}, Zitronenecke und Dresdner Worcestersauce

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“

250g frischen Räucherfisch 13,50€

Krosses Zanderfilet 6,90 €

Schnitzelstreifen^{1a/3} 5,90 €

Steakstreifen vom Schwein 5,90 €

Steakstreifen vom Rind 15,90€

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 4,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 4,90 €



Gaststätte Anglerheim

Rumpsteak

mit gebratenen Champignons oder gebratenen Zwiebeln

250g 24,90 €

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons oder gebratenen Zwiebeln

14,90 €

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}

15,90 €

„Hamburger“ Schnitzel^{1a, 3}

mit Buttererbsen⁷ und Spiegelei

14,90 €

Hähnchenbrustfilet^{9/10/N}

mit Kräuterbutter^{7/A} und Buttererbsen⁷

14,90 €

Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln^{7, F (E 316)}, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Hausgemachter Sour Creme^{3, 7, 7},
frisch gestampftes Kartoffelpüree^{7, 7a} oder Salzkartoffeln^a

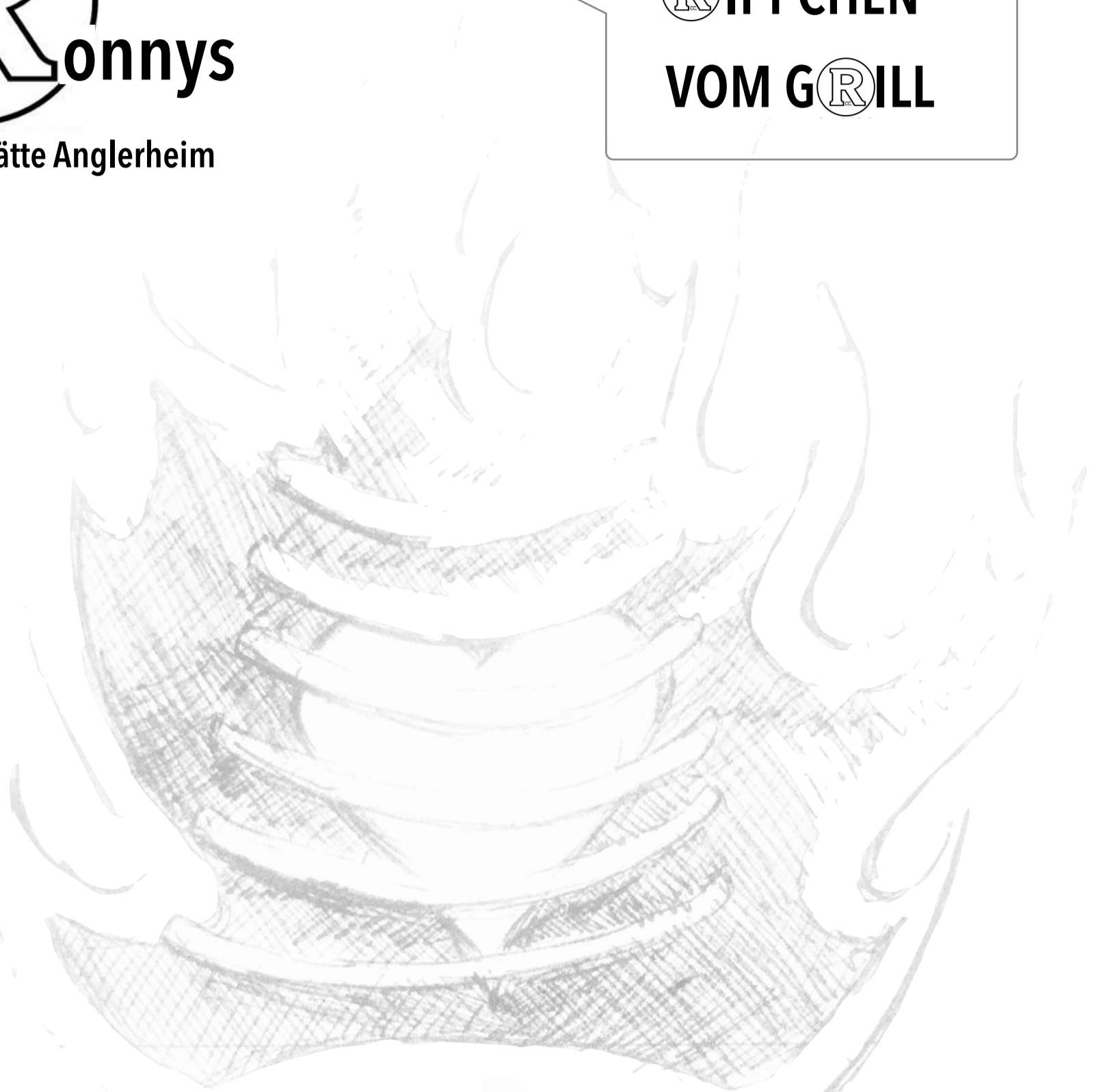


Gaststätte Anglerheim



RIPPCHEN

VOM **G**RIll



Ronnys saftige Rippchen^{9,10,N}

volles Pfund

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

15,50 €



Gaststätte Anglerheim

Krosses Zanderfilet

mit Gurkengemüse und frisch gestampftem Kartoffelpüree

15,90€

2 gebratene Heringe

sauer eingelegt^{1a/10} mit Bratkartoffeln^{7,F(E316)} 11,90€

3 Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln^{7,F(E316)} 12,90 €

Räucherfischsteller

NEU!

mit Bratkartoffeln^{7,F(E316)} 19,50 €

 **REICHLICH FISCHIG**

 **RICHTIG LECKER**

Hausgemachtes Sauerfleisch¹⁰

mit Remouladensauce, saurem Gemüse¹ und Bratkartoffeln

10,90 €

Currywurst^{1 0,9,E472c,E331,F,N,L}

mit Pommes frites und hausgemachter fruchtiger Currysauce^{1 0,9,11,L}

9,90 €



Gaststätte Anglerheim

für die

LÜTTEN  **RACKER**

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

panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln^{1a} und Tomatensauce

6,90 €

Kleines Schnitzel^{1a, 3}

vom Schweinerücken mit Buttererbsen⁷

und Pommes frites

7,90 €

Nudeln mit Tomatensauce^{1a} und geriebenem Käse⁷

5,90 €

Portion Pommes

3,90 €

für das Kind im **MANNE** 

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

2 panierte Jagdwurstscheiben mit
einer ordentlichen Portion Nudeln^{1a}
und Tomatensauce

9,90 €

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



Gaststätte Anglerheim


Ronny's BURGER

Ronny's BURGER 5x100%

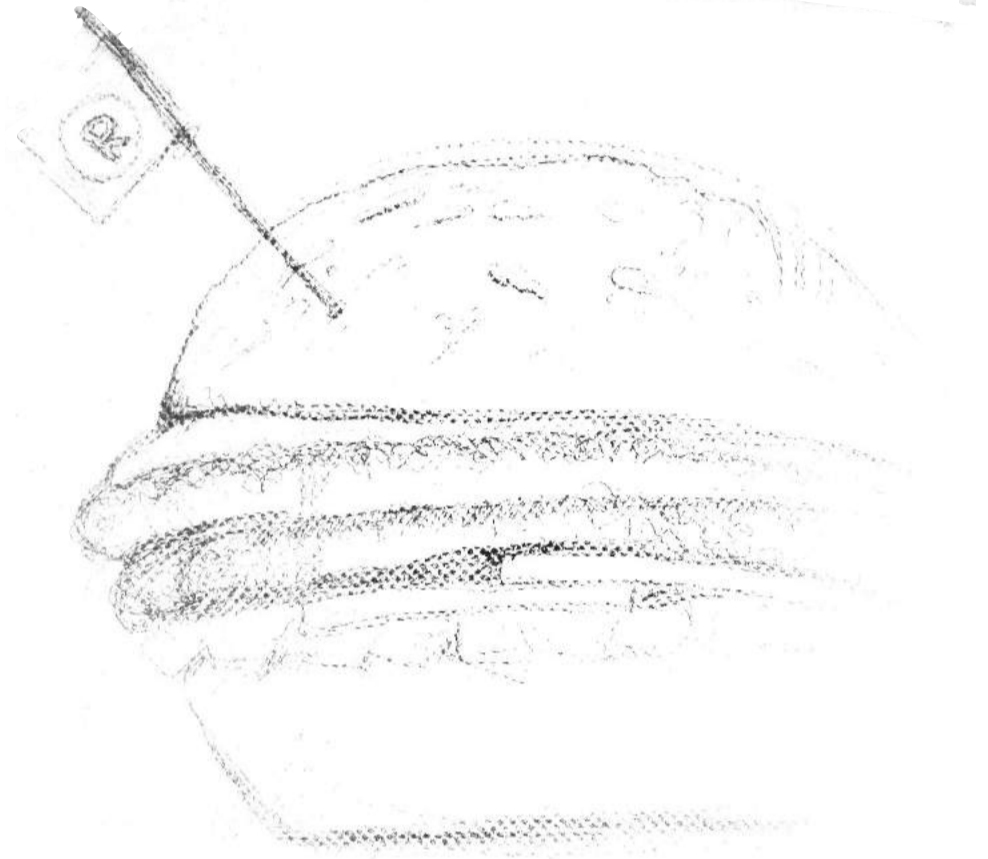
100% satt

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

13,50 €

"Double Burger" ^{1a,3}

Rindfleisch 300g

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

15,50 €

„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!!!



Gaststätte Anglerheim



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(E 160a),G(E 300)}

Stück 3,00 €

Irish Coffee (mit Whisky & Sahne)^{7,7a,P} 6,00€

Kaffee Holländisch (mit Eierlikör & Sahne)^{7,7a,P} 6,00€





Gaststätte Anglerheim

Latte Macchiato^{7/7a} 3,00€

Latte Schoko oder Caramel^{7/7a} 3,50€

Cappuccino^{7,7a} 3,00€

Café Crema Tasse 3,00€ Pott 4,00€

Espresso 2,50€

Doppelter Espresso 3,50€

Café au lait Milchkaffee^{7/7a} 3,50€

Ronnys Wachmacher

Cafe Crema + Doppelten Espresso 3,50€

Irish Coffee (mit Whisky & Sahne)^{7,7a,P} 6,00€

Kaffee Holländisch (mit Eierlikör & Sahne)^{7,7a,P} 6,00€

Heiße Schokolade^{7/7a} 3,50€

Heiße Milch mit Honig^{7/7a} 3,00€

Frische Heiße Zitrone 3,00€

Frischer Zitrone Ingwer Tee 3,50€

Frischer Minze Tee 3,00€

Kräutertee 2,50€

Früchtetee 2,50€

Darjeeling 2,50€

Grüner Tee Matcha 2,50€

Grog Heiß Wasser mit Übersee-Rum und Zucker^{P/N} 4,50€

KAFFEE ODE^R TEE

U^RLAUBSGEFÜHL

by RONNY

Café con leche^{7/7a/N} im Glas 3,00€

Café Español Milchkaffee span. Art mit einem Schuß Brandy^{7/7a/N/P} 5,00€

Veterano Brandy^P 4cl 4,50€

SCHNAPS dazu:

Nordhäuser Korn^P 4cl 2,50€

Vodka Green Mark^P 4cl 4,50€

Lehment Aquavit^P 4cl 4,20€

Lehment Doppelkümmel^P 4cl 3,80€

Jose Cuervo Tequila^P 4cl 4,80€

Berliner Luft 18%^P 4cl 2,80€

Berliner Luft 40%^P 4cl 4,50€

Berliner Luft Schoko^P 4cl 3,80€

MINTU Minzlikör^P 50% 4cl 5,50€

Berentzen Wildkirsche^P 4cl 3,80€

Fernet Branca^P 4cl 4,80€

Radeberger Bitter^P 4cl 3,80€

Ramazotti^P 4cl 4,20€



Gaststätte Anglerheim

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€

Schöfferhofer Weizen

0,30l 2,60€ 0,50l 4,80€



AUS'ER BUDEL:

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

Jever ^{1,P} 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 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€



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

0,20l 2,40€ 0,40l 4,40€

Vio Bio Apfelschorle, Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle

0,30l 3,20€

Kirschsaft, Bananensaft, Orangensaft, Apfelsaft ^{G(E 300),}

Ananassaft, Maracujasaft, Tomatensaft ^o (alles auch als Schorle)

0,20l 2,40€ 0,40l 4,40€

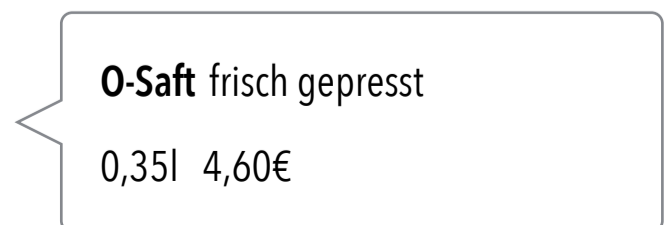
Güstrower Bitter Lemon ^{G(E 300), N,} **Tonic, Ginger Ale** ^{A(E 150d)}

0,25l 3,00€

Red Bull ^o 0,25l 4,60€

Güstrower Mineralwasser still oder medium

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€





Gaststätte Anglerheim

Weisswein

Weingut Knöll & Vogel - Pfalz

Gewürztraminer Kabinett lieblich ^{PI}

Aprikose, Rose und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße

0,2l 5,80€ 0,75l 18,50€ a.H. 9,80€

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Kerner halbtrocken ^{PI}

unkompliziert & leicht, feines Bukett von Muskat und Birnen, zurückhaltende Süße, geringe Säure, sehr gefällig

0,2l 5,20€ 0,75l 16,50€ a.H. 9,20€

Bezirkshellerei Markgräflerland - Baden

Markgräfler Gutedel QbA trocken ^{PI}

leicht & elegant mit der typisch nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 5,20€ 0,75l 16,80€ a.H. 9,60€

Markgräfler Grauburgunder QbA trocken ^{PI}

schön schmelzig mit Aromen von Äpfeln & Pfirsichen

0,2l 5,20€ 0,75l 16,80€ a.H. 9,60€

LECKE  WEIN

Rotwein

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Dornfelder halbtrocken ^{PI}

kräftig & dunkel, Sauerkirsche in der Nase, Brombeere und Vanille am Gaumen, samtig

0,2l 5,20€ 0,75l 16,50€ a.H. 9,20€

Torresella - Venetien, Italien

Torresella Merlot trocken ^{PI}

charmant, fruchtig, schmelzig, angenehm harmonisch abgerundet

0,2l 5,20€ 0,75l 16,80€ a.H. 9,60€

Bodegas Fontana, Uclés, Spanien

BIO

„Mesta“ Tinto trockener Rotwein ^{PI}

rote reife Früchte, leicht würzig, frisch, frech, jung, geschmackvoll, langer Nachhall

0,2l 4,80€ 0,75l 15,50€ a.H. 9,20€

„Mesta“ Rosado trockener Rosewein ^{PI}

jung, erfrischend, absolut vollmundig, verlockende Aromen von roten Himbeeren und Erdbeeren, saftig und geschmackvoll

0,2l 4,80€ 0,75l 15,50€ a.H. 9,20€



Gaststätte Anglerheim

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€
Botucal 12 Jahre Venezuela 4cl 7,50€
El Ron Prohibido Mexico 4cl 7,50€



Finsbury 4cl 4,50€
Bombay 4cl 5,50€
Mombasa Club 4cl 6,50€
Tanqueray 4cl 6,50€
Bulldog 4cl 5,50€
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€
Ballantines Scotch 4cl 4,50€
Bulleit Bourbon 4cl 6,50€



6,50€

Gaststätte Anglerheim

Aperol, Sekt, Eis und Orange,
mit Sprudelwasser aufgefüllt

Cuba Libre 6,50€

Havana Club (3-jährig), Limette,
Rohrzucker mit Cola aufgefüllt

Mojito 7,50€

Havana Club (3-jährig), Limettensaft,
Rohrzucker, Minzblätter, Crushed Ice
mit Sprudelwasser aufgefüllt

Caipirinha 6,50€

Cachaca, Rohrzucker, Limette
Limettensaft, Crushed Ice

Sex on the Beach 6,50€

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

P ÖSTERCHEN

Pina Colada 6,50€

Bacardi, Sahne,
Batida de Coco, Ananassaft

Hurricane 7,50€

Havana (7-jährig), Bacardi,
Limettensaft, O-Saft, Maracujasaft,
Grenadine, Crushed Ice

ALKOHOLFREIER COCKTAIL: 5,30€

Ipanema alkoholfrei

Limettensaft, Maracujasaft,
Rohrzucker, Limette mit Ginger Ale aufgefüllt

Sekt¹ trocken/halbtrocken

0,1l 3,00€ 0,75l 18,00€ a.H. 7,90€



Gaststätte Anglerheim

EINFACH GUT FEIER

Bei mir ? Bei Euch?.....wo Ihr wollt!

.....ab 10 Personen in und um RDG.

Honigmelone -
Mecklenburger Schinken

Jungschweinefilet auf Rahmchampignons
und Kartoffelgratin

BUFFET 1

27.50€ p.P.

Bruschetta

Rinderroulade mit Kirschrotkohl und
Salzkartoffeln

Grießflammerie mit Erdbeersoße

Hausgebeizter Lachs
Honig Senf Dip

Zanderfilet auf Gurkengemüse und Risotto

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Shrimpscocktail

Rinderbraten mit saisonalem
Gemüse und Salzkartoffeln

BUFFET 2

25.50€ p.P.

Tomate Mozzarella Pesto Mix

Mecklenburger Rippenbraten

Bayrischcremé mit Fruchtkompott

Quiche mit Hack und Schmand

mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Erdbeergrütze mit Vanillesoße

Rosa Roastbeefröllchen mit
frischem Sahnemerrettich

Hähnchenbrustfilet auf
Rahmchampignons und Kartoffelgratin

BUFFET 3

29.50€ p.P.

Honiggratinierte Briecken

Ronnys Ribs mit Salsa Dip und
Rosmarinkartoffeln

Tiramisu klassisch

Shrimpsspieße mit Aioli und
Ciabatta

Lachsfilet auf Ratatouille und Pilzrisotto

Panna Cotta und Erdbeergrütze

Ciabatta mit Aioli

Schinkenkrustenbraten auf Ananaskraut
und Kartoffelgratin

BUFFET 4

23.50€ p.P.

Hackbällchenspieße und
Gewürzgurke und Mostrich

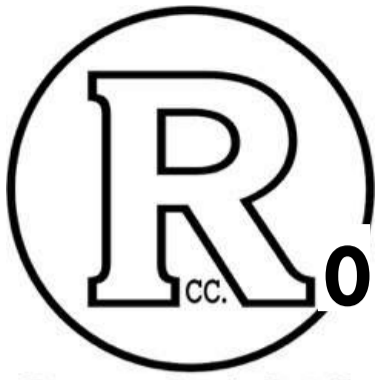
deftiges Gulasch mit Salzkartoffeln

Schokoladenkuchen

deftige Matjes und
Heringshappen

frisches Marktgemüse mit Sauce
Hollandaise

Erdbeermousse mit Vanillesoße



omnys Zusatzstoffdeklaration

Gaststätte Anglerheim

- a) Weizen
- b) Roggen
- so lala.....**
- 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

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

10. Senf & -erzeugnisse

11. Sesam & Sesamsaat

13. Lupine

14. Weichtiere

33. Fettglasur

Zusatzstoffe:

A= Farbstoff

E 150c= Ammoniak- Zuckercouleur

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

NUMMER

wichtig....0160 97527282

Unternehmen können Spuren von allergenen Stoffen in allen