RONNYS
Gaststätte Anglerheim

tägl. ab 12:oo Uhr
warme Küche 12:00–20:00Uhr

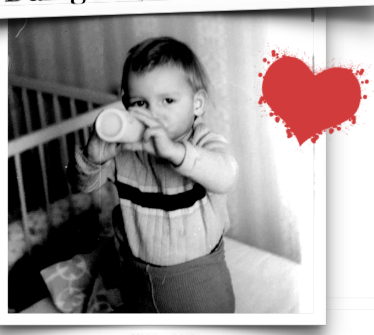
Ronnys Räucherfisch
Mo./Mi./Fr. LiveRäuchern
Räuchermeister Sigi
verkauft direkt aus dem
Ofen
08:oo–14:ooUhr

luca

Scannen und einchecken

03821-70 76 402

Frischer Wind im Damgartener Anglerheim



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 Röversha gen, 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 abgesegnet 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-Jährigem 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 Hafenidylle genießen lassen. Das Konzept dazu muss ich noch einreichen."

Beilage RDG Ostseezeitung 5.01.2017

Ronnys Tip:

Alte Dampfbäckerei
CAFÉ & WOLLE

Am Kirchplatz Mi.Do.Fr. & So. 14.oo-18.oo Uhr

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

VORWEG

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

mit saurer Sahne7a, Brot1a/ b/ c und Zitrone

6,50 €

Hausgemachtes Würzfleisch1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G (E 224), P

vom Landhuhn mit Brot1a/ b/ c, Zitronenecke und Dresdner Worchester Sauce

Klein 5,50 € Groß 8,00 €

GRÜNZEUG

Großer Teller mit gemischten saisonalen Blattsalaten,

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

dazu: Ronnys Hausdressing3, 7, 7a, M oder Essig-Öl10, G (E 220), M

10,50 €

„Plus Xtra“

250g frischen Räucherfisch 16,50€

Knusprig gebackener Dorsch 13,50 €

Schnitzelstreifen1a/3 10,50 €

Steakstreifen vom Schwein 10,50 €

Steakstreifen vom Rind 19,50 €

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 7,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 5,90 €

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

KLASSIKER

Rumpsteak saftig-zart

mit gebratenen Champignons[7] oder gebratenen Zwiebeln[7]

250g 29,50 €

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter[7], gebratenen Champignons[7] oder gebratenen Zwiebeln[7]

17,00 €

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]

18,50 €

„Hamburger“ Schnitzel[1a, 3]

mit Buttererbsen[7] und Spiegelei [3]

17,00 €

Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl: Bratkartoffeln[7, F (E 316)], Pommes frites, Ofenkartoffel mit Hausgemachter Sour Creme[3, 7, 7a]

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

REICHLICH FISCHIG

NEU

Knusprig gebackener Dorsch[1a,4]

mit Pommes frites, dazu Remouladensauce[N,7a] oder Aioli[7a] mit saftiger Zitrone

18,50€

2 gebratene Heringe

sauer eingelegt[1a/ 10] mit Bratkartoffeln[7, F (E 316)] 13,90€

3 Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln[7, F (E 316)] und Remouladensauce[N] 15,90 €

Räucherfischteller

mit Bratkartoffeln[7, F (E 316)] 21,90 €

…auf Nachfrage, z.Zt. nicht täglich verfügbar

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

RICHTIG LECKER

RONNYS saftige Rippchen 9,10,N

volles Pfund

mit Pommes frites und hausgemachter Sauce 9,10,N

17,50 €

vom Grill

Currywurst 1 0,9,E472c,E331,F,N,L

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

10,90 €

BELIEBT !

RONNYS Geiler Scheiß!

Große Portion Pommes mit Würzfleisch und Cheddar überbacken.
Auf Wunsch, gerne scharf gemacht mit Jalapenos! 1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G (E 224), P

12,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch 10

mit Remouladensauce N, saurem Gemüse I,N und Bratkartoffeln

13,50 €

RONNYS
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

7,50 €

Kleines Schnitzel[1a, 3]

vom Schweinerücken mit Buttererbsen[7]

und Pommes frites

8,50 €

Nudeln mit Tomatensauce[1a]

und geriebenem Käse[7]

6,50 €

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

10,50 €

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 RONNY

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

RONNYS BURGER

Ronnys BURGER 5x100%

100% jammiii

100% cheesiii

100% satt

100% Rindfleisch

100% saftige Buns in Handwerksqualität

"Basic Burger" 1a, 3

1 Paddie mit 150g

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

17,50 €

"Double Burger" 1a, 3

2 Paddies mit je 150g

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

19,50 €

„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!!!

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

HINTERHER

URLAUBSGEFÜHL

by RONNY

Café con leche[7/7a/N] im Glas
3,50€

Café Español Milchkaffee span. Art mit einem Schuß Brandy[7/7a/N/P]
5,00€

Veterano **Brandy** [P] 4cl 4,50€

NEU

Ronnys Dessert-Becher

Strawberry Cheesecake[1A,7A,3,E322]

5,50 €

Mousse au chocolate[1A,3,E322]

5,50 €

Kugel Eis [7, 7a] Vanille, Schoko, Erdbeer 1,80 €

Portion Sahne [7, 7a] 1,00 €

Irish Coffee (mit Whisky & Sahne) [7, 7a,P] 6,00€

Kaffee Holländisch (mit Eierlikör & Sahne) [7, 7a,P] 6,00€

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleis[7,] 5,00€

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

KAFFEE ODER TEE

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€

SCHNAPS dazu:

Nordhäuser **Korn** [P]	4cl 2,50€		
Vodka Green Mark [P]	4cl 4,50€	MINTU **Minzlikör** [P] 50%	4cl 5,50€
Lehment **Aquavit** [P]	4cl 4,20€	**Berentzen Wildkirsche** [P]	4cl 3,80€
Lehment **Doppelkümmel** [P]	4cl 3,80€	**Fernet Branca** [P]	4cl 4,80€
Jose Cuervo **Tequila** [P]	4cl 4,80€	**Radeberger Bitter** [P]	4cl 3,80€
Berliner Luft 18% [P]	4cl 2,80€	**Ramazzotti** [P]	4cl 4,20€
Berliner Luft Schoko [P]	4cl 3,80€	**Baileys auf Eis**	4cl 5,50€

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

BIER

FRISCH VOM FASS:

Rostocker Pils auch als **Alster** oder **Diesel** 1,P

0,25l 2,80€
0,50l 5,20€

Rostocker Zwickel 1,P
naturtrüb spritzig süffig

0,25l 2,80€
0,50l 5,20€

Rostocker Dunkel 1,P

0,25l 2,80€
0,50l 5,20€

Schöfferhofer Weizen

0,30l 3,00€
0,50l 5,80€

AUS'ER BUDDEL:

M&O 1,P mild gehopft, Craftbeer 0,33l 3,60€

Jever 1,P 0,33l 3,60€

Radeberger Pilsener 1,P
0,50l 4,80€

Schöfferhofer Hefeweizen dunkel 1,P 0,50l 5,80€

Schöfferhofer Hefeweizen 1 alkoholfrei 0,50l 5,80€

Schöfferhofer Grapefruit 1, A (E 120), G (E 300), P 0,33l 3,60€

Jever Fun 1c alkoholfrei
0,33l 3,60€

Guiness 1,P extra stout
0,33l 4,00€

Hope House by Guiness . Lager Craftbeer
0,33l 4,00€

Clausthaler Radler
alkoholfrei naturtrüb
0,33l 3,60€

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

ALKOHOLFREI

Kirschsaft, Bananensaft, Orangensaft, Apfelsaft G (E 300), **Ananassaft, Maracujasaft, Tomatensaft** 9
(alles auch als Schorle)

0,20l 2,40€ 0,40l 4,40€

O-Saft frisch gepresst
0,35l 4,80€

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

0,25l 3,00€

Red Bull Q 0,25l 4,60€

Güstrower Mineralwasser
still oder medium

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€

NEU

fritz-kola®

Kola & Co.

Kola	0,33l	3,80€
Kola ohne Zucker	0,33l	3,80€
Mischmasch Kola mit Orangenlimo	0,33l	3,80€
Mate	0,33l	3,80€

Schorlen

Bio Apfelschorle	0,33l	3,80€
Bio Traubenschorle	0,33l	3,80€
Bio Rhabarberschorle	0,33l	3,80€

Limonaden

Orange	0,33l	3,80€
Zitrone	0,33l	3,80€
Melone	0,33l	3,80€
Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	3,80€

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

LECKE R WEIN

Weisswein

Weingut Knöll & Vogel - Pfalz

Gewürztraminer Kabinett lieblich P/I

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

0,2l 6,40€/0,5l 14,50€/ 0,75l 21,50€

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Kerner halbtrocken P/I

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

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/0,75l 19,50€

Bezirkskellerei Markgräflerland -Baden

Markgräfler Gutedel QbA trocken P/I

leicht & elegant mit der typisch nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/0,75l 19,50€

Markgräfler Grauburgunder QbA trocken P/I

schön schmelzig mit Aromen von Äpfeln & Pfirsichen

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/0,75l 19,50€

Rotwein

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Dornfelder halbtrocken P/I

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

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/0,75l 19,50€

Torresella - Venetien, Italien

Torresella Merlot trocken P/I

charmant, fruchtig, schmelzig, angenehm harmonisch abgerundet

0,2l 6,40€/0,5l 14,50€/0,75l 21,50€

Bodegas Fontana, Uclés, Spanien

„Mesta“ Tinto trockener Rotwein P/I

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

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/
0,75l 18,50€

BIO

„Mesta“ Rosado trockener Rosewein P/I

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

0,2l 6,00€/0,5l 13,00€/
0,75l 18,50€

BIO

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

RUM

Havana Club 3 Jahre Kuba
4cl 4,50€

Havana Club 7 Jahre Kuba
4cl 6,50€

Pacto Navio *by Havanna 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€

GIN

Bombay
4cl 5,50€

Tanqueray
4cl 6,50€

Bulldog
4cl 5,50€

Beefeater
4cl 5,50€

Gordon's 0,0%
4cl 4,00€

WHISKY

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€

Bulleit 95 Rye
4cl 7,50€

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

COCKTAILS:

Aperol Spritz
7,50€

Aperol, Prosecco, Eis, Orange mit Sprudelwasser aufgefüllt

Cuba Libre
7,50€

Havanna Club (3-jährig), Limettensaft, Eis, Rohrzucker mit Cola aufgefüllt

Mojito
7,90€

Havanna Club (3-jährig), Limettensaft, Rohrzucker, Minzblätter, Crushed Ice mit Soda aufgefüllt

Caipirinha
7,50€

Cachaca, Rohrzucker, Limette, Limettensaft, Crushed Ice

Long Island Ice Tea
9,50€

Gin, Wodka, Bacardi, Tequila Cointreau, Limetten-& O-Saft mit Cola aufgefüllt

Campari O'
6,50€

Campari, Orangensaft, Eis

STARCKER TYP
7,50€

Gin, Wermut, Cointreau, Soda, Ginger Ale, Rosmarin, Himbeeren

PRÖSTERCHEN

GORDON'S Pink & Tonic
6,50€
Gin, Tonic , Himbeeren, Eis

TANQUERAY Sevilla Gin & Tonic
7,50€
Gin, Tonic, Orange, Eis

TANQUERAY London Dry & Tonic
7,50€
Gin, Tonic, Limetten, Eis

BELSAZAR Rosé & Tonic
6,50€
Wermut, Tonic, Grapefruit,Eis

JOHNNIE Blonde & Lemonade
6,50€
Whisky, Sprite, Orange,Eis

ALKOHOLFREIER COCKTAIL:

Ipanema alkoholfrei
5,90€

Limettensaft, Maracujasaft, Rohrzucker, Crushed Ice, Limette mit Ginger Ale aufgefüllt

0,0% GIN-Tonic
6,50€

Gordon's Gin 0,0%, Tonic, Eis, Limetten

RONNYS
Gaststätte Anglerheim

NUMMER

so lala……

Unsere Allergen - & Zusatzstoffdeklaration

wichtig……**03821-70 76 402**

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-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= Calciumdinatriummethylendiamintatraacetat

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.