

# RONNYS

Gaststätte Anglerheim

Frischer Wind  
im Damgartener Anglerheim



täglich  
ab 12:00 Uhr

warme Küche  
12:00–20:00Uhr



03821-70 76 402

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 „Ronny's 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 „Ronny's Gaststätte Anglerheim“ die Klassiker, wie Fisch und Fleisch, aber auch Burger.

„Ronny's 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:**



**TONSTUDIO18337.DE**

Individuelle Keramik aus Dänschenburg



VO **R** WEG

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

mit saurer Sahne<sup>7a</sup>, Brot<sup>1a/ b/ c</sup> und Zitrone

7€

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

vom Landhuhn mit Brot<sup>1a/ b/ c</sup>, Zitronenecke und Dresdner  
Worcester Sauce

Klein 7€

Groß 10€

G **R** ÜNZEUG

**Großer Teller mit gemischten saisonalen  
Blattsalaten,**

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

dazu: Ronnys Hausdressing<sup>3, 7, 7a, M</sup> oder Essig-Öl<sup>10, G (E 220), M</sup>

12€

„Plus Xtra“

Schnitzel vom Schwein paniert<sup>1a/3</sup> 10€

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 8€

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 6€

Schrimp-Spieße<sup>2</sup> 4Stk. 12€ (einzeln je 3,50€)



**KLASSIKE**



**Schnitzel „au four“<sup>1a, 3</sup>**

Schweineschnitzel mit Würzfleisch  
überbacken<sup>1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G (E 224), P</sup>  
& gemischtem Salat<sup>3, 7, 7a, M</sup> 22€

**„Hamburger“ Schnitzel<sup>1a, 3</sup>**

mit Buttererbsen<sup>7</sup> und Spiegelei<sup>3</sup> 20€

**Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl:**

Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316),</sup> Pommes  
frites, frisch gestampftes Kartoffelpüree<sup>7a,</sup>  
Ofenkartoffel mit Hausgemachter Sour Creme<sup>3, 7,</sup>

<sup>7a</sup>

**REICHLICH FISCHIG**

**Eine Scholle Finkenwerder Art<sup>1a, 4, 7, F (E 316)</sup>**

grätenfrei

mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> & gemischtem Salat<sup>3, 7, 7a, M</sup>

22€

**Zwei gebratene Heringe**

sauer eingelegt<sup>1a/ 10</sup> mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> 17€

**Drei Matjesfilet „Hausfrauenart“**

mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> und Remouladensauce<sup>N</sup> 17€

**Vier Schrimp-Spieße<sup>2</sup>**

mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> Aioli oder Remouladensauce<sup>N</sup> 22€

**Ronnys Tipp**





WINTERLICHES

## Saftige Rinderroulade

mit fruchtigem Apfelrotkohl, leckerer Soße  
und Kartoffelklößen<sup>c,1a,10,3,9,N</sup>

24,00€

## RONNYS Eisbein<sup>c,10</sup>

mit frisch gestampftem Kartoffelpüree<sup>7a</sup>  
und fruchtigem Sauerkraut<sup>9,10,N</sup>

20€

WIEDER DA!



## HAUSGEMACHTES Sauerfleisch<sup>10</sup>

mit Remouladensauce<sup>n</sup>, saurem Gemüse<sup>I,N</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>7,F(E316)</sup>

17€



**R**ICHTIG LECKER

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

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

12€

**DIE BESTE!**

## **R**ONNYS Saftige Rippchen 9,10,N

volles Pfund

mit Pommes frites und hausgemachter Sauce 9,10,N

24€

**vom Grill**

## **R**ONNYS 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

18€

**Bestseller !**



**RONNYS BURGER** 

**Ronnys BURGER 5x100%**

100% jamiii

100% cheesiii

100% satt

100% Rindfleisch

100% saftige Buns in Handwerksqualität

## Ronnys Burger <sup>1a, 3</sup>

1 Paddie mit 150g

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

20€

... mach Dich mit **5€ plus EXTRA DERBE SATT!** 

doppelt Fleisch, doppelt Käse, doppelt lecker...

### „Plus Xtra“

gebratener Speck <sup>F (E 316)</sup> 1€

Jalapenos 1€

extra Käse 1€

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



für die

**LÜTTEN**  **RACKER**

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

panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln<sup>1a</sup> und Tomatensauce

9€

**Kleines Schnitzel**<sup>1a, 3</sup>

vom Schweinerücken mit Buttererbsen<sup>7</sup>  
und Pommes frites

9€

**Nudeln mit Tomatensauce**<sup>1a</sup>

und geriebenem Käse<sup>7</sup>

7€

**Portion Pommes**

5€

**Ronnys Dessert-Becher**

Strawberry Cheesecake<sup>1a, 7a, 3, E322</sup>

6€

Mousse au chocolate<sup>1a, 3, E322</sup>

6€

**Kugel Eis** <sup>7, 7a</sup> Vanille, Schoko,  
Erdbeer 2€

**Portion Sahne** <sup>7, 7a</sup> 1€

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<sup>1a</sup> und Tomatensauce

12€

**HINTERHE** 

**U**  **LAUBSGEFÜHL**

by **RONNY**

**Café con leche**<sup>7/7a/N</sup> im Glas  
4€



**Café Español** Milchkafee span.  
Art mit einem Schuß Brandy<sup>7/7a/N/P</sup>  
5€

spanischer **Brandy** <sup>P</sup> 4cl 5€



## KAFFEE

## ODE TEE

**Latte Macchiato**<sup>7/7a</sup> 4€

**Latte Schoko**<sup>7/7a</sup> 5€

**Cappuccino**<sup>7/7a</sup> 3.50€

**Café Crema Tasse** 3€  
**Pott** 4€

**Espresso** 2.50€

**Doppelter Espresso** 3.50€

**Café au lait** Milchkaffee<sup>7/7a</sup>  
4€

**Ronnys Wachmacher**

Cafe Crema + Doppelten  
Espresso 4.50€

**Irish Coffee** (mit Whisky &  
Sahne) <sup>7, 7a, P</sup> 6€

**Kaffee Holländisch** (mit  
Eierlikör & Sahne) <sup>7, 7a, P</sup> 6€

**Heiße Schokolade**<sup>7/7a</sup> 4,€

**Heiße Milch mit Honig**<sup>7/7a</sup> 4€

**Frische Heiße Zitrone** 4€

**Frischer Zitrone Ingwer Tee** 5€

**Frischer Minze Tee** 4€

**Tee versch. Sorten** 3€

**Grog** Heiß Wasser mit Übersee-  
Rum und Zucker <sup>P/N</sup> 5€

**Karls Erdbeer-Glühwein**

0,2l 4€ 0,4l 6€

**Kinderpunsch** 0,4l 4€

## SCHNAPS dazu:

**Nordhäuser Korn** <sup>P</sup> 4cl 3€

**Vodka Green Mark** <sup>P</sup> 4cl 5€

**Lehment Aquavit** <sup>P</sup> 4cl 5€

**Lehment Doppelkümmel** <sup>P</sup> 4cl 4€

**Jose Cuervo Tequila** <sup>P</sup> 4cl 5€

**Berliner Luft 18%** <sup>P</sup> 4cl 3€

**Jameson** 4cl 6€

**Jameson Stout Edition** 4cl 8€

**Bulleit Bourbon** 4cl 8€

**MINTU Minzlikör** <sup>P 50%</sup> 4cl 6€

**Berentzen Wildkirsche** <sup>P</sup> 4cl 4€

**Fernet Branca** <sup>P</sup> 4cl 5€

**Radeberger Bitter** <sup>P</sup> 4cl 4€

**Ramazotti** <sup>P</sup> 4cl 5€

**Baileys auf Eis** 4cl 6€

**Don Papa** 4cl 10€

**Botucal 12 Jahre** 4cl 10€

**Havana Club 7 Jahre** 4cl 8€



**FRISCH VOM  
FASS:**

**NEU**

**Staropramen Premium Lager**  
perfekt ausbalanciertes  
tschechisches Bier

0,30l 3,50€  
0,50l 5,50€

**Rostocker Pils** auch als  
**Alster** oder **Diesel** <sup>1,P</sup>

0,25l 3€  
0,50l 5,50€

**Rostocker Zwickel** <sup>1,P</sup>  
naturtrüb spritzig süffig

0,25l 3€  
0,50l 5,50€

**Rostocker Dunkel** <sup>1,P</sup>

0,25l 3€  
0,50l 5,50€

**AUS'ER BUDEL:**

**Allgäuer Edelweissbier**  
natürlich frisches Weizen <sup>1,P</sup>  
0,50l 5,50€

**Allgäuer Edelweissbier**  
alkoholfreies Weizen <sup>1,P</sup>  
0,50l 5,50€

**Carlsberg 0,0%** <sup>1c</sup> alkoholfrei  
0,33l 4,50€

**M&O** <sup>1,P</sup> mild gehopft,  
Craftbeer 0,33l 4€

**Schöfferhofer Grapefruit** <sup>1, A</sup>  
(E 120), G (E 300), P 0,33l 4€

**Guinness** <sup>1,P</sup> extra stout  
0,33l 4,50€

**Hope House by Guinness**  
Lager Craftbeer  
0,33l 4,50€

**Radeberger Pilsner**  
alkoholfrei  
0,33l 4,50€

**Peroni Nastro Azzuro**  
alkoholfrei  
0,33l 4,50€



## LECKE **R** WEIN

### Weisswein

Weingut Knöll & Vogel - Pfalz

**Gewürztraminer Kabinett lieblich** <sup>P/I</sup>

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

0,2l 6.50€/0,5l 14.50€/ 0,75l 21.50€

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

**Kerner** halbtrocken <sup>P/I</sup>

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

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Bezirkshellerei Markgräflerland  
-Baden

**Markgräfler Gutedel** QbA trocken <sup>P/I</sup>

leicht & elegant mit der typisch  
nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

**Markgräfler Grauburgunder**

QbA trocken <sup>P/I</sup>

schön schmelzig mit Aromen von  
Äpfeln & Pfirsichen

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

### Rotwein

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

**Dornfelder** halbtrocken <sup>P/I</sup>

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

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Weingut Knöll & Vogel - Pfalz

**Rote Trauben** Rotwein Cuvée trocken <sup>P/I</sup>

ein herrlich fruchtig, leichtes  
Multitalent aus Spätburgunder,  
Dornfelder und Portugieser

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Bodegas Fontana, Uclés, Spanien

**„Mesta“ Tinto** trockener Rotwein <sup>P/I</sup>

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

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 18.50€

**„Mesta“ Rosado** trockener Rosewein <sup>P/I</sup>

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

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 18.50€

**BIO**

## ALKOHOLFREI

Kirschsaft, Bananensaft,  
Orangensaft, Apfelsaft <sup>G (E 300)</sup>,  
Maracujasaft, Tomatensaft <sup>9</sup>  
(alles auch als Schorle)

0,20l 3€                      0,40l 5€

Loona Bitter Lemon <sup>G (E 300), N,</sup>  
Tonic, Ginger Ale <sup>A (E 150d)</sup>

0,25l 4€

Loona Mineralwasser  
still oder feinperlig

0,25l 3€                      0,75l 7€

## Kola & Co.

Kola 0,33l 5€

Kola Classic light 0,33l 5€

Kola Super Zero 0,33l 5€

Mischmasch

Kola mit Orangenlimo 0,33l 5€

## Schorlen

Bio Apfelschorle 0,33l 5,50€

Bio Traubenschorle 0,33l 5,50€

Bio Rhabarberschorle 0,33l 5,50€

O-Saft frisch gepresst

0,35l 6€



fritz-kola®

## Limonaden

Orange 0,33l 5€

Zitrone 0,33l 5€

Melone 0,33l 5€

Apfel-  
Kirsch-Holunder 0,33l 5€

Ingwer-Limette 0,33l 5€

**NEU**



## P R Ö S T E R C H E N

### COCKTAILS:

#### Aperol Spritz

9,50€

Aperol, Prosecco, Eis, Orange  
mit Sprudelwasser aufgefüllt

#### Cuba Libre

9,50€

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

#### Mojito

9,50€

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

#### Caipirinha

9,50€

Cachaca, Rohrzucker, Limette,  
Limettensaft, Crushed  
Ice

#### Long Island Ice Tea

12,50€

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

#### Campari O'

8,50€

Campari, Orangensaft, Eis

### STARCKER TYP

9,50€

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

#### GORDON'S Pink & Tonic

8,50€

Gin, Tonic, Himbeeren, Eis

#### TANQUERAY Sevilla Gin & Tonic

9,50€

Gin, Tonic, Orange, Eis

#### TANQUERAY London Dry & Tonic

9,50€

Gin, Tonic, Limetten, Eis

#### BELSAZAR Rosé & Tonic

8,50€

Wermut, Tonic, Grapefruit, Eis

### ALKOHOLFREIE COCKTAILS:

#### Ipanema alkoholfrei

8€

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

#### 0,0% GIN-Tonic

8,50€

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

#### 0,0% GORDON'S Pink & Tonic

8,50€

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





NUMME **R**N

so lala.....

Unsere Allergene - & 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

- 9. Sellerie & -erzeugnisse
- 10. Senf & -erzeugnisse
- 11. Sesam & Sesamsaat
- 12. Schwefeldioxid & Sulfite
- 13. Lupine
- 14. Weichtiere
- 33. Fettglasur

G= Antioxidationsmittel

E 220= Schwefeldioxid

E 224= Kaliummetabisulfit

E 300= Ascorbinsäure

E 301= Natriumascorbat

E 316= Natriumisoascorbat

E 385= Calciumdinatriummethyle ndiamintatraacetat

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

E 150c= Ammoniak-Zuckercouleur

E 160a= Carotine

B= Konservierungsstoff

E 250= Natriumnitrit

C= Nitritpökelsalz

D= Nitrat

F= Nitritpökelsalz + Nitrat

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.