

# RONNYS

Gaststätte Anglerheim

**tägl. ab 12:00 Uhr**

warme Küche 12:00-20:00Uhr

## Ronnys Räucherfisch

Mo./Mi./Fr. LiveRäuchern

Räuchermeister Sigi

verkauft direkt aus dem

Ofen

08:00-14:00Uhr



luca

Scannen und einchecken

### 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 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.“



03821-70 76 402

Beilage RDG Ostseezeitung 5.01.2017

**Ronnys Tip:**



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





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

6,50 €

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

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

Klein 5,50 €

Groß 8,00 €

G **R** ÜNZEUG

**Großer Teller mit gemischten saisonalen Blattsalaten,**

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

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

10,50 €

„Plus Xtra“

250g frischen Räucherfisch 14,50€

Krosses Zanderfilet 11,50 €

Schnitzelstreifen<sup>1a/3</sup> 6,90 €

Steakstreifen vom Schwein 6,90 €

Steakstreifen vom Rind 19,50 €

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 5,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 5,90 €

**Rumpsteak** saftig-zart

mit gebratenen Champignons<sup>7</sup> oder gebratenen Zwiebeln<sup>7</sup>

250g 29,50 €

**Schweinerückensteak**

mit Kräuterbutter<sup>7</sup>, gebratenen Champignons<sup>7</sup> oder gebratenen Zwiebeln<sup>7</sup>

17,00 €

**Steak „au four“**

Schweinerückensteak 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>

18,50 €

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

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

17,00 €

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



## **R**EICHLICH FISCHIG

### **Krosses Zanderfilet**

mit Gurkengemüse<sup>7, 7a</sup> und frisch gestampftem Kartoffelpüree<sup>7, 7a</sup>

19,50€

### **2 gebratene Heringe**

sauer eingelegt<sup>1a/ 10</sup> mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> 13,50€

### **3 Matjesfilet „Hausfrauenart“**

mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> und Remouladensauce<sup>N</sup> 13,90 €

### **Räucherfischsteller**

mit Bratkartoffeln<sup>7, F (E 316)</sup> 19,90 €





**R**ICHTIG LECKER

**R**ONNYS saftige Rippchen<sup>9,10,N</sup>

volles Pfund

mit Pommes frites und hausgemachter Sauce<sup>9,10,N</sup>

17,50 €

  
vom Grill

**Currywurst** <sup>1 0,9,E472c,E331,F,N,L</sup>

mit Pommes frites und hausgemachter fruchtiger Currysauce <sup>1 0,9,11,L</sup>

10,90 €

**R**ONNYS Geiler Scheiß! 

**NEU**

Große Portion Pommes mit Würzfleisch und Cheddar überbacken.

Auf Wunsch, gerne scharf gemacht mit Jalapenos!<sup>1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G</sup>

(E 224), P

12,50 €

**Ronnys Eisbein**

mit fruchtigem Sauerkraut<sup>10,12</sup>  
und frisch gestampftem Kartoffelpüree<sup>7,7a</sup>

16,50 €

**Saftige Rinderroulade**

mit leckerem Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und klassischer Sauce<sup>c,1a,10,3,9,N</sup>

18,50 €



**Hausgemachtes Sauerfleisch<sup>10</sup>**

mit Remouladensauce<sup>n</sup>, saurem Gemüse<sup>I,N</sup> und Bratkartoffeln

13,50 €



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

7,50 €

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

vom Schweinerücken mit Buttererbsen<sup>7</sup>

und Pommes frites

8,50 €

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

und geriebenem Käse<sup>7</sup>

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<sup>1a</sup> 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 BURGER

### Ronnys BURGER 5x100%

100% jammiii

100% cheesiii

100% satt

100% Rindfleisch

100% saftige Buns in Handwerksqualität

### "Basic 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

17,50 €

### "Double Burger" <sup>1a, 3</sup>

2 Paddies mit je 150g

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

19,50 €

### „Plus Xtra“

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

## U LAUBSGEFÜHL

by RONNY

Café con leche<sup>7/7a/N</sup> im Glas  
3,50€



Café Español Milchkafee span.  
Art mit einem Schuß Brandy<sup>7/7a/N/P</sup>  
5,00€

Veterano Brandy<sup>P</sup> 4cl 4,50€

### Ronnys Dessert-Becher

**NEU**

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

5,50 €

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

5,50 €

Kugel Eis<sup>7,7a</sup> Vanille, Schoko, Erdbeer 1,80 €

Portion Sahne<sup>7,7a</sup> 1,00 €

Irish Coffee (mit Whisky & Sahne)<sup>7,7a,P</sup> 6,00€

Kaffee Holländisch (mit Eierlikör & Sahne)<sup>7,7a,P</sup> 6,00€

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleis<sup>7,</sup> 5,00€



## KAFFEE ODE **R** TEE

**Latte Macchiato**<sup>7/7a</sup> 3,00€

**Latte Schoko** oder **Caramel**<sup>7/7a</sup>  
3,50€

**Cappuccino**<sup>7, 7a</sup> 3,00€

**Café Crema** Tasse 3,00€  
Pott 4,00€

**Espresso** 2,50€

**Doppelter Espresso** 3,50€

**Café au lait** Milchkaffee<sup>7/7a</sup>  
3,50€

**Ronnys Wachmacher**

Cafe Crema + Doppelten  
Espresso 3,50€

**Irish Coffee** (mit Whisky &  
Sahne) <sup>7, 7a, P</sup> 6,00€

**Kaffee Holländisch** (mit  
Eierlikör & Sahne) <sup>7, 7a, P</sup>  
6,00€

**Heiße Schokolade**<sup>7/7a</sup>  
3,50€

**Heiße Milch** mit Honig<sup>7/7a</sup>  
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 <sup>P/N</sup>  
4,50€

## SCHNAPS dazu:

**Nordhäuser Korn** <sup>P</sup> 4cl 2,50€

**Vodka Green Mark** <sup>P</sup> 4cl 4,50€

**Lehment Aquavit** <sup>P</sup> 4cl 4,20€

**Lehment Doppelkümmel** <sup>P</sup> 4cl 3,80€

**Jose Cuervo Tequila** <sup>P</sup> 4cl 4,80€

**Berliner Luft 18%** <sup>P</sup> 4cl 2,80€

**Berliner Luft Schoko** <sup>P</sup> 4cl 3,80€

**MINTU Minzlikör** <sup>P</sup> 50% 4cl 5,50€

**Berentzen Wildkirsche** <sup>P</sup> 4cl 3,80€

**Fernet Branca** <sup>P</sup> 4cl 4,80€

**Radeberger Bitter** <sup>P</sup> 4cl 3,80€

**Ramazotti** <sup>P</sup> 4cl 4,20€

**Baileys auf Eis** 4cl 5,50€



**BIE** 

## FRISCH VOM FASS:

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

0,25l 2,50€  
0,50l 4,80€

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

0,25l 2,50€  
0,50l 4,80€

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

0,25l 2,50€  
0,50l 4,80€

**Schöfferhofer Weizen**

0,30l 2,80€  
0,50l 5,20€

## AUS'ER BUDEL:

**M&O** <sup>1,P</sup> mild gehopft,

Craftbeer 0,33l 3,20€

**Jever** <sup>1,P</sup> 0,33l 3,20€

**Radeberger Pilsener** <sup>1,P</sup>

0,50l 4,50€

**Schöfferhofer Hefeweizen**

dunkel <sup>1,P</sup> 0,50l 5,20€

**Schöfferhofer Hefeweizen**

alkoholfrei 0,50l 5,20€

**Schöfferhofer Grapefruit** <sup>1,</sup>

A (E 120), G (E 300), P 0,33l 3,20€

**Jever Fun** <sup>1c</sup> alkoholfrei

0,33l 3,20€

**Guinness** <sup>1,P</sup> extra stout

0,33l 3,20€

**Hope House** by Guinness .

Lager Craftbeer

0,33l 3,50€

**Clausthaler Radler**

alkoholfrei naturtrüb

0,33l 3,00€



## ALKOHOLFREI

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

0,20l 2,40€                      0,40l 4,40€

**O-Saft** frisch gepresst

0,35l 4,80€



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

0,25l 3,00€

**Red Bull** <sup>0</sup>                      0,25l 4,60€

**Güstrower Mineralwasser**  
still oder medium

0,25l 2,20€                      0,50l 4,20€

## Kola & Co.

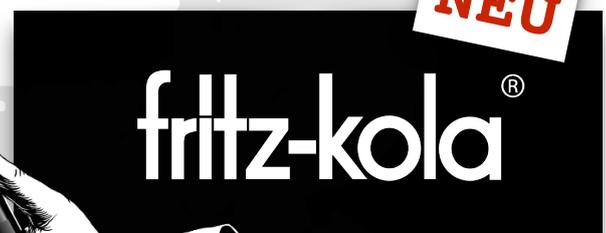
**Kola**                                      0,33l 3,80€

**Kola ohne Zucker**                      0,33l 3,80€

**Mischmasch**

Kola mit Orangenlimo 0,33l 3,80€

**Mate**                                      0,33l 3,80€



## Limonaden

**Orange**                                      0,33l 3,80€

**Zitrone**                                      0,33l 3,80€

**Melone**                                      0,33l 3,80€

**Apfel-**

**Kirsch-Holunder** 0,33l 3,80€

## Schorlen

**Bio Apfelschorle**                      0,33l 3,80€

**Bio Traubenschorle**                      0,33l 3,80€

**Bio Rhabarberschorle**                      0,33l 3,80€



## 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 5,80€/0,5l 12,50€/ 0,75l 18,50€

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 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

Bezirkshellerei Markgräflerland  
-Baden

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

leicht & elegant mit der typisch  
nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

**Markgräfler Grauburgunder**

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

schön schmelzig mit Aromen von  
Äpfeln & Pfirsichen

0,2l 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

### 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 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

Torresella - Venetien, Italien

**Torresella Merlot** trocken <sup>P/I</sup>

charmant, fruchtig, schmelzig,  
angenehm harmonisch abgerundet

0,2l 5,80€/0,5l 12,50€/0,75l 18,50€

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 5,20€/0,5l 11,00€/ /  
0,75l 16,50€

**BIO**

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

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

0,2l 5,20€/0,5l 11,00€/ /  
0,75l 16,50€

**BIO**

## 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€

**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€

## WHISKY



## P R Ö S T E R C H E N



### COCKTAILS:

#### Aperol Spritz

7,50€

Aperol, Prosecco, Eis, Orange  
mit Sprudelwasser aufgefüllt

#### Cuba Libre

7,50€

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

#### Mojito

7,90€

Havana 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

#### 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



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
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-Zuckercoleur
- 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= Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat
- 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.



# RESERVIERUNG



maximal 10 Personen  
pro halbe Stunde

Name

Anzahl

Telefonnummer

TischNr.

12:00

12:00

12:30

12:30

13:00

13:00

13:30

13:30

14:00

14:00

14:30

14:30

15:00

15:00

15:30

15:30

16:00

16:00

16:30

16:30

17:00

17:00

17:30

17:30

18:00

18:00

18:30

18:30

19:00

19:00

19:30

19:30



**RONNYS**  
Gaststätte Anglerheim

**GUTSCHEIN**

€

Ort

Datum

Unterschrift



**RONNYS**  
Gaststätte Anglerheim

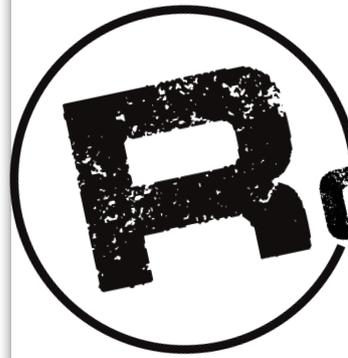
**GUTSCHEIN**

€

Ort

Datum

Unterschrift



**RONNYS**  
Gaststätte Anglerheim

**GUTSCHEIN**

€

Ort

Datum

Unterschrift