

RONNYS

Gaststätte Anglerheim

tägl. 12:00–20:00 Uhr

Ronnys Räucherfisch

Mo./Mi./Fr. LiveRäuchern
 Räuchermeister Sigi
 verkauft direkt aus dem
 Ofen
 08:00–14:00Uhr



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^{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
Worcester Sauce

Klein 4,50 €

Groß 7,50 €

G **R** ÜNZEUG

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 9,00 €

Schnitzelstreifen^{1a/3} 5,90 €

Steakstreifen vom Schwein 5,90 €

Steakstreifen vom Rind 15,90€

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 4,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Crémé 4,90 €

Rumpsteak

mit gebratenen Champignons⁷ oder gebratenen Zwiebeln⁷

250g 25,90 €

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter ⁷, gebratenen Champignons⁷ oder
gebratenen Zwiebeln⁷

15,50 €

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}

16,90 €

„Hamburger“ Schnitzel^{1a, 3}

mit Buttererbsen⁷ und Spiegelei ³

15,50 €

Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln^{7, F (E 316)}, Pommes frites,

Ofenkartoffel mit Hausgemachter Sour Creme^{3, 7, 7a} ,

frisch gestampftes Kartoffelpüree^{7, 7a}



REICHLICH FISCHIG

Krosses Zanderfilet

mit Gurkengemüse^{7, 7a} und frisch gestampftem Kartoffelpüree^{7, 7a}

17,90€

2 gebratene Heringe

sauer eingelegt^{1a/ 10} mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} 12,90€

3 Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} und Remouladensauce^N 13,90 €

Räucherfischsteller



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

19,90 €



RICHTIG LECKER

RONNYS saftige Rippchen^{9,10,N}

volles Pfund

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

16,50 €



vom Grill

Hausgemachtes Sauerfleisch¹⁰

mit Remouladensauce^N, saurem Gemüse^{I,N} und Bratkartoffeln

13,50 €

Currywurst ^{1 0,9,E472C,E331,F,N,L}

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

9,90 €



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

8,50 €

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 RONNY



RONNYS BURGER

Ronnys BURGER 5x100%

100% jamiii

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

13,50 €

"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

15,90 €

„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 

U LAUBSGEFÜHL

by RONNY

Café con leche^{7/7a/N} im Glas
3,50€



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

Veterano Brandy ^P 4cl 4,50€

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 1,50 €

Portion Sahne ^{7, 7a} 0,80 €

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 Vanilleeis⁷ 5,00€



KAFFEE ODE **R** 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€

Lehment Aquavit^P 4cl 4,20€

Lehment Doppelkummel^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€

Ramazzotti^P 4cl 4,20€



BIE 

FRISCH VOM FASS:

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

0,25l 2,50€
0,50l 4,50€

Rostocker Zwickel ^{1,P}
naturtrüb spritzig süffig

0,25l 2,50€
0,50l 4,50€

Rostocker Dunkel ^{1,P}

0,25l 2,50€
0,50l 4,50€

Schöfferhofer Weizen

0,30l 2,60€
0,50l 4,80€

AUS'ER BUDEL:

M&O ^{1,P} mild gehopft,

Craftbeer 0,33l 3,20€

Jever ^{1,P} 0,33l 3,20€

Radeberger Pilsener ^{1,P}

0,50l 4,50€

Schöfferhofer Hefeweizen

dunkel ^{1,P} 0,50l 4,50€

Schöfferhofer Hefeweizen ¹

alkoholfrei 0,50l 4,50€

Schöfferhofer Grapefruit ^{1,}

A (E 120), G (E 300), P 0,33l 3,00€

Jever Fun ^{1c} alkoholfrei

0,33l 3,00€

Guinness ^{1,P} extra stout

0,33l 3,00€

Hope House by Guinness .

Lager Craftbeer

0,33l 3,50€

Clausthaler Radler

alkoholfrei naturtrüb

0,33l 3,00€



ALKOHOLFREI

Kirschsaft, Bananensaft, Orangensaft, Apfelsaft G (E 300), **Ananassaft, Maracujasaft, Tomatensaft** 9
(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 0 0,25l 4,60€

Güstrower Mineralwasser
still oder medium

0,25l 2,20€ 0,50l 4,20€

O-Saft frisch gepresst

0,35l 4,80€



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€



fritz-kola [®]

NEU

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€



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 5,80€/0,5l 12,50€/ 0,75l 18,50€

Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Kerner halbtrocken ^{P/I}

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

0,2l 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

Bezirkshellerei Markgräflerland -
Baden

Markgräfler Gutedel QbA trocken ^{P/I}

leicht & elegant mit der typisch
nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 5,20€/0,5l 11,00€/0,75l 16,50€

Markgräfler Grauburgunder

QbA trocken ^{P/I}

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 ^{P/I}

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 ^{P/I}

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 ^{P/I}

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^{P/I}

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€

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

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

Long Island Ice Tea

9,50€

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

ALKOHOLFREIER COCKTAIL:

Ipanema alkoholfrei

5,90€

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



NUMME **R**N

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

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

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