

RONNYS

Gaststätte Anglerheim

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

täglich
ab 12:00 Uhr

warme Küche
12:00–20:00Uhr



03821-70 76 402

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

7€

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 7€

Groß 10€

G **R** ÜNZEUG

**Großer Teller mit gemischten saisonalen
Blattsalaten,**

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

dazu: Ronnys Hausdressing^{3, 7, 7a, M} oder Essig-Öl^{10, G (E 220), M}

12€

„Plus Xtra“

Schnitzelstreifen^{1a/3} 10€

Rinderhacksteak von Ronnys Burger 8€

Ofenkartoffel mit Sour Cremé 6€



F **R** ISCHER
SPA **R** GEL

250g frischer Stangenspargel
mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise^{7A,N}
14,50€

500g frischer Stangenspargel
mit Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise^{7A,N}
24,50€

„Plus Xtra“

Schnitzel vom Schwein^{1a/3} 10€

Scholle grätenfrei 12,50€

Schnitzel „au four“^{1a, 3}

Schweineschnitzel mit Würzfleisch
überbacken^{1a, 4, 6, 7, 7a, 9, A (E 150c), G (E 224), P}
& gemischtem Salat^{3, 7, 7a, M} 22€

„Hamburger“ Schnitzel^{1a, 3}

mit Buttererbsen⁷ und Spiegelei³ 19€

Unsere Sättigungsbeilagen zur Wahl:

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

^{7a}

REICHLICH FISCHIG

NEU

Scholle Finkenwerder Art^{1a, 4, 7, F (E 316)}

grätenfrei 

mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} & gemischtem Salat^{3, 7, 7a, M}

22€

2 gebratene Heringe

sauer eingelegt^{1a/ 10} mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} 17€

3 Matjesfilet „Hausfrauenart“

mit Bratkartoffeln^{7, F (E 316)} und Remouladensauce^N 17€



RICHTIG 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!

RONNYS Saftige Rippchen 9,10,N

volles Pfund

mit Pommes frites und hausgemachter Sauce 9,10,N

24€

vom Grill



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

18€

Bestseller !



RONNYS BURGER 

Ronnys BURGER 5x100%

100% jamiii

100% cheesiii

100% satt

100% Rindfleisch

100% saftige Buns in Handwerksqualität

Ronnys 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

20€

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

doppelt Fleisch, doppelt Käse, doppelt lecker...

„Plus Xtra“

gebratener Speck ^{F (E 316)} 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^{1a} und Tomatensauce

9€

Kleines Schnitzel^{1a, 3}

vom Schweinerücken mit Buttererbsen⁷
und Pommes frites

9€

Nudeln mit Tomatensauce^{1a}

und geriebenem Käse⁷

7€

Portion Pommes

5€

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

12€

HINTERHE 

Ronnys Dessert-Becher

Strawberry Cheesecake^{1A, 7A, 3, E322}

6€

Mousse au chocolate^{1A, 3, E322}

6€

Kugel Eis ^{7, 7a} Vanille, Schoko,
Erdbeer 2€

Portion Sahne ^{7, 7a} 1€

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€

Veterano **Brandy** ^P 4cl 4.50€



KAFFEE

ODE TEE

Latte Macchiato^{7/7a} 4€

Latte Schoko oder Caramel^{7/7a}
4.50€

Cappuccino^{7, 7a} 3.50€

Café Crema Tasse 3€
Pott 4€

Espresso 2.50€

Doppelter Espresso 3.50€

Café au lait Milchkafee^{7/7a}
4€

Ronnys Wachmacher

Cafe Crema + Doppelten
Espresso 4.50€

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

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

Heiße Schokolade^{7/7a} 4,€

Heiße Milch mit Honig^{7/7a}
3.50€

Frische Heiße Zitrone
3.50€

Frischer Zitrone Ingwer
Tee 4.50€

Frischer Minze Tee 3.50€

Tee versch. Sorten 3€

Grog Heiß Wasser mit
Übersee-Rum und Zucker ^{P/N}
4.50€

Karls Erdbeer-Glühwein
0,2l 4€ 0,4l 6€

Kinderpunsch 0,4l 4€

SCHNAPS dazu:

Nordhäuser Korn ^P 4cl 2.50€

Vodka Green Mark ^P 4cl 4.50€

Lehment Aquavit ^P 4cl 4.50€

Lehment Doppelkümmel ^P 4cl 4€

Jose Cuervo Tequila ^P 4cl 5€

Berliner Luft 18% ^P 4cl 3€

Jameson 4cl 6€

Jameson Stout Edition 4cl 7.50€

Bulleit Bourbon 4cl 7.50€

MINTU Minzlikör ^P 50% 4cl 5.50€

Berentzen Wildkirsche ^P 4cl 4€

Fernet Branca ^P 4cl 5€

Radeberger Bitter ^P 4cl 4€

Ramazotti ^P 4cl 4.50€

Baileys auf Eis 4cl 5.50€

Don Papa 4cl 9.50€

Botucal 12 Jahre 4cl 9.50€

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** ^{1,P}

0,25l 3€
0,50l 5,50€

Rostocker Zwickel ^{1,P}
naturtrüb spritzig süffig

0,25l 3€
0,50l 5,50€

Rostocker Dunkel ^{1,P}

0,25l 3€
0,50l 5,50€

AUS'ER BUDEL:

Allgäuer Edelweissbier

natürlich frisches Weizen ^{1,P}
0,50l 5,50€

Allgäuer Edelweissbier

alkoholfreies Weizen ^{1,P}
0,50l 5,50€

Carlsberg 0,0% ^{ic} alkoholfrei

0,33l 4,50€

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

Craftbeer 0,33l 4€

Schöffelhofer Grapefruit ^{1, A}

(E 120), G (E 300), P 0,33l 4€

Guinness ^{1,P} extra stout

0,33l 4,50€

Hope House by Guinness .

Lager Craftbeer

0,33l 4,50€

Radeberger Pilsner

alkoholfrei

0,33l 4,50€



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 6.50€/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€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Bezirkshellerei Markgräflerland
-Baden

Markgräfler Gutedel QbA trocken ^{P/I}

leicht & elegant mit der typisch
nussig-fruchtigen Aromatik

0,2l 6€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Markgräfler Grauburgunder

QbA trocken ^{P/I}

schön schmelzig mit Aromen von
Äpfeln & Pfirsichen

0,2l 6€/0,5l 13€/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€/0,5l 13€/0,75l 19.50€

Weingut Knöll & Vogel - Pfalz

Rote Trauben Rotwein Cuvée trocken ^{P/I}

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 ^{P/I}

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 ^{P/I}

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

RONNYS

Gaststätte Anglerheim

ALKOHOLFREI

Kirschsaft, Bananensaft,
Orangensaft, Apfelsaft ^{G (E 300)},
Maracujasaft, Tomatensaft ⁹
(alles auch als Schorle)

0,20l 2.50€ 0,40l 4.50€

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

0,25l 3.50€

Loona Mineralwasser
still oder feinperlig

0,25l 2.50€ 0,75l 6.50€

Kola & Co.

Kola 0,33l 4,50€

Kola ohne Zucker 0,33l 4,50€

Mischmasch
Kola mit Orangenlimo 0,33l 4,50€

Schorlen

Bio Apfelschorle 0,33l 5€

Bio Traubenschorle 0,33l 5€

Bio Rhabarberschorle 0,33l 5€

O-Saft frisch gepresst

0,35l 6€



NEU

fritz-kola®



Limonaden

Orange 0,33l 4,50€

Zitrone 0,33l 4,50€

Melone 0,33l 4,50€

Apfel-
Kirsch-Holunder 0,33l 4,50€



P R Ö S T E R C H E N



COCKTAILS:

Aperol Spritz

8.50€

Aperol, Prosecco, Eis, Orange mit Sprudelwasser aufgefüllt

Cuba Libre

8.50€

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

Mojito

8.50€

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

Caipirinha

8.50€

Cachaca, Rohrzucker, Limette, Limettensaft, Crushed Ice

Long Island Ice Tea

10.50€

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

Campari O'

7.50€

Campari, Orangensaft, Eis

STARCKER TYP

8.50€

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

GORDON'S Pink & Tonic

7.50€

Gin, Tonic, Himbeeren, Eis

TANQUERAY Sevilla Gin & Tonic

8.50€

Gin, Tonic, Orange, Eis

TANQUERAY London Dry & Tonic

8.50€

Gin, Tonic, Limetten, Eis

BELSAZAR Rosé & Tonic

7.50€

Wermut, Tonic, Grapefruit, Eis

ALKOHOLFREIE COCKTAILS:

Ipanema alkoholfrei

7€

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

0,0% GIN-Tonic

7.50€

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

0,0% GORDON'S Pink & Tonic

7.50€

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

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

H= Geschmacksverstärker

I= geschwefelt

J= geschwärzt

K= gewachst

L= Phosphat

M= Süßungsmittel

N= Zucker +
Süßungsmittel

O= Phenylalaninquelle

P= Alkohol

Q= Koffein