

HERZLICH WILLKOMMEN!

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI
UNS SIND.

Kulinarisches
für Freunde

JANUAR BIS JULI 2025

Mittagstisch
Montag bis Freitag
12.00 bis 14.00 Uhr



Hotel Drees GmbH & Co. KG
Hohe Str. 107, 44139 Dortmund
drees@riepe.com | 0231 12 99 0

Gastgeber

Burkhard Riepe

Moin Moin und Servus!

Als Jüngster von vier Geschwistern der Hotelier-Familie Riepe in Dortmund bin ich seit Anfang Mai 2024 im Unternehmen eingestiegen und habe zum Start die organisatorische Küchenleitung im Hotel Drees übernommen.



Meine Ausbildung habe ich von 2013 bis 2017 im Hotel Adler im schwäbischen Asperg absolviert.

Dort wurde von der Pike auf eine grundsolide Ausbildung zum Koch vermittelt. Nach Wanderjahren auf Sylt bei Jörg Müller und Holger Bodendorf, hat es mich in die Alpen nach Ischgl zu Martin Sieberer ins Trofana Royal und in den Salnerhof verschlagen. Die Liebe zum Skifahren konnte man mir halt nicht nehmen.

Im 2 Sterne Restaurant „Patrick Guilbaud“ in Dublin habe ich 2019 die Liebe zur französischen Küche für mich entdeckt. Hier konnte ich ein Jahr lang kulinarisch, aber auch kulturell, viele neue Eindrücke gewinnen. Doch die Liebe zur Familie und zur Heimatstadt Dortmund hat mich letztendlich wieder ins schöne Ruhrgebiet gezogen.

Ich habe vor, die leckere westfälische Küche die wir hier haben, mit französischen Eindrücken zu verbinden.

Ich wünsche Euch viel Spaß dabei und guten Appetit!

Auf ganz bald Euer Burkhard Riepe

Januar



Grünkohl

Genießen Sie im Januar klassische und moderne Gerichte rund um das Wintergemüse.

Kegeln in der „Alten Gasse“

Kegelbahn gesucht? Sie sind noch auf der Suche nach einer neuen Location für Ihren Kegelclub? Oder möchten Sie einen Club gründen?

Wir haben noch freie Termine und freuen uns auf Ihre Anfrage! Vereinbaren Sie jetzt ein Probekegeln.



Februar



Valentinstag

Genießen Sie am Freitag, 14. Februar ab 18.00 Uhr ein romantisches 4-Gang-Menue mit Ihrem Schatz bei Kerzenschein. Ein Aperitif, leckere Variationen aus der Küche und passende Weine lassen die Herzen höher schlagen.

Preis pro Paar: 160,00 € inkl. Aperitif, begleitender Weine, Biere & Mineralwasser

Um Reservierung wird gebeten!

Kegel-Turnier

Am Sonntag, 16. Februar starten wir ab 11.00 Uhr unser Kegel-Turnier in der „Alten Gasse“.

Gespielt wird mit 6 Spielern im Team in die Vollen und ein kleiner Fredenbaum!

Alle Informationen zum Turnier erhalten Sie in unserer Pilsbar „Alte Gasse“.

Februar

MENÜKARUSSELL

Menükarussell

Vom 01. Februar bis 31. März dreht sich wieder das Menükarussell in Dortmund. Erleben Sie ein exklusives 4-Gang-Menue inkl. begleitender Weine, Biere & Mineralwasser

Gratinierte Jacobsmuschel in der Schale
Mango-Minz-Chutney | Buttermilch-Dill-Espuma
Brioche-Crumble

Hummerbisque mit getrüffeltem Bio-Ei & Champignons

Geschmorte Kalbsbäckchen an
Pastinaken-Sellerie-Püree
Dreierlei von der Karotte & Würfelkartoffeln

oder

Filet vom schwarzen Heilbutt & gegrillte Gamba
Erbsen-Schalotten-Risotto
Bergamotte & Nussbutter-Beurre Blanc

Tarte Tatin mit Joghurt-Tonkabohnen-Eis

79,00 € pro Person

März



Westfälische Wochen

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit westfälischen Gerichten. Erleben Sie die Vielfalt der westfälischen Küche mit unseren ausgewählten Gerichten, die für ihre deftige, bodenständige und herzhaft Art bekannt sind.

Azubi-Menue

Am Sonntag, 09. März ab 18.00 Uhr übernehmen unsere Auszubildenden das Ruder in der Küche und im Restaurant und servieren Ihnen ein 3-Gang-Menue

inkl. Aperitif zu EUR 49,00 pro Person

Unsere Azubis freuen sich auf Ihre Anmeldung!

April



Spargel & Erdbeeren Mitte April bis Juni

Entdecken Sie unser frühlingshaftes Angebot rund um den Spargel und die Erdbeere.

Genießen Sie leckere und vielfältige Variationen, ob einzeln oder auch in Kombination.

Wir freuen uns auf Sie!

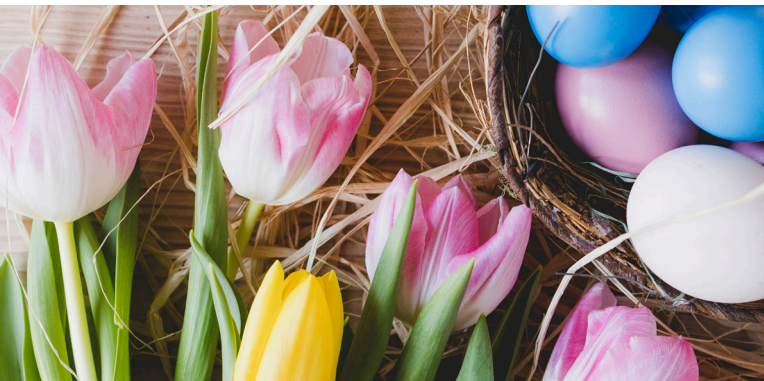
Sylter Fischbuffet

Karfreitag, 18. April ab 18.00 Uhr erwartet Sie unser traditionelles Fischbuffet.

Freuen Sie sich auf leckere Spezialitäten aus dem Meer zu 49,00 € pro Person

Sind Sie dabei? Dann buchen Sie jetzt Ihren Lieblingstisch – auch online unter [riepen.com/dortmund](https://www.riepen.com/dortmund)

April



Ostern by Riepe's

Ostersonntag, 20. April & Ostermontag, 21. April
erwartet Sie unser Familienbuffet von 11:30 Uhr bis
14:00 Uhr

62,00 € pro Person inkl. Getränken

Kinder von 6 bis 12 Jahre 30,00 € pro Kind

Kinder unter 6 Jahre laden wir ein!

Sie möchten lieber gemütlich am Tisch bedient
werden? Dann genießen Sie an beiden Ostertagen
die Gerichte aus unserer Speisekarte.

Wir freuen uns auf zahlreiche Osterhasen

Gutscheine – der Geschenktipp

Für alle unsere Events können Sie auch Gutscheine
erwerben. Die Gutscheine erhalten Sie bei uns an
der Rezeption oder online
unter riepe.com/dortmund

Mai



Am 11. Mai ist Muttertag

Wir verwöhnen alle Muttis und natürlich auch die Familien ab 11.45 Uhr mit unserem 3-Gang-Sonntagsmenue inkl. Aperitif

39,00 € pro Person

Maibock

Mit dem Maibock wird traditionell die Wildsaison eingeläutet.

Burkhard Riepe verwöhnt alle Wild-Liebhaber mit Rehkeule und rosa Rehrücken in verschiedenen Variationen.

Lassen Sie sich überraschen!



Juni

DORTMUND À LA CARTE 11. – 15. Juni 2025

Dortmund a la carte

Vom 11. bis 15. Juni sind wir wieder auf dem Hansaplatz dabei! Sie auch?

Tauchen Sie ein in einen Abend voller kulinarischer Köstlichkeiten und stimmungsvoller Livemusik.

Dortmunder Abend Samstag, 21. Juni im Innenhof

Genießen Sie ab 18.00 Uhr einen Abend der ganz im Zeichen unserer Stadt steht.

Es erwarten Sie ein Dortmunder Spezialitäten-Bufferet, leckere Dortmunder Biere und stimmungsvolle LIVE-Musik. Für die Nicht-Biertrinker ist selbstverständlich auch gesorgt.

39,00 € exkl. Getränke pro Person

Karten ab 01. April an der Rezeption erhältlich!

Juli



Exklusiv nur im Juli Unser 6-Gang-Hummer-Menue

Hummercocktail mit frischen Früchten & Minze

Klassischer Hummer-Thermidor,
überbacken mit Sauce Hollandaise

Hummerbisque mit getrüffeltem Bio-Ei

Sorbet von der Heidelbeere

1/2 Hummer mit Sauce Rouille
& Steakhaus-Pommes

Crème Brûlée

82,00 € pro Person exkl. Getränke

Reservierung erforderlich!

Riepe's Klassiker



Stösschen Tag

Jeden Donnerstag im ganzen Jahr gibt's das Dortmunder Kultgetränk für 1,80 € am Tresen der „Alten Gasse“. Gerne darf dabei mit Freunden geschockt werden.

Sonntagsmenue

Immer lecker und immer sonntags
von 12:00 bis 14:30 Uhr
das 3-Gang-Menue (3 Hauptgänge zur Wahl)
für die gesamte Familie & Freunde
für 39,00 € pro Person | Kinder von 6-12 Jahre 22,00 €

Mittagstisch

Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr
einfach lecker essen.

5 Wochen-Gerichte zur Wahl
zwischen 10,50 € und 15,50 €



Jetzt direkt Fan werden!