



APERITIFE

Unsere Klassiker

<u>Pimms No. 1 Cup</u> : Pimms No. 1 Ginger-Ale Orange Beeren Gartengurke Minze	9,50
<u>Pinky Trinky</u> : Schwarze Johannisbeere Roséwein Russian Wild Berry Gin	8,90
<u>Unser Haus-Aperitif – Fuchsschwanz</u> : Sekt Pimms No. 1	5,90
<u>Holundertraum</u> : Sekt Holunderblüte Zitrone	5,50

Landgemacht

<u>Frühlingslaune</u> : Maracujanektar Orangenlimonade Wodka Granatapfel	8,50
<u>Rhaperol Sprizz</u> : Rhabarber Aperol Sekt Sprizz Orange	7,90
<u>Omas Mimosa</u> : Sekt Orangensaft Passionsfrucht	7,50

Neugedacht

<u>Unser blaues Wunder</u> : Bitter Lemon Blue Curacao Lillet blanc Zitrone	8,50
<u>Moscow Moule</u> : Wodka Thomas Henry Spicy Ginger Gurke Limettensaft	8,50

Alkoholfreie Aperitife

<u>Fräulein Adelheit</u> : Alkoholfreier Martini Bianco Tonic Water Zitrone	8,50
<u>Lemon Sprizz</u> : Zitronensaft Bitter Lemon Ingwersirup Sprizz Gurke	7,50
<u>Fuchsschwanz „Zero“</u> : San Bitter Sprizz	6,50
<u>Laubfrosch</u> : Ginger Ale Pfefferminze Zitrone Minze	5,50



IDEAL ZUM APERITIF

Snack zum Teilen

Unser Hausbrot Dip - perfekt für zwei Personen -	4,50
---	------

VORSPEISEN

Unsere Klassiker

Chefsalat Schinken Käse Thunfisch Landei Tomate Frenchdressing	13,50
Landbrot „Deluxe“ mit Ofentomaten Ziegenkäse Pesto rote Zwiebel Kerne	9,50
Hühnerkraftbrühe Gartengemüse Eierstich Gewürznocken	9,50

Landgemacht

Ziegenkäsemousse Garnelen Kartoffelschaum Pistazie Kresse	14,50
Frühlingssalat Himbeerdressing gebeizter Lachs Frischkäse Gartenfrüchte	13,50
Birnen-Sellerie-Cremesüppchen gebeizter Lachs Rauchschmand	12,50

Neugedacht

Carpaccio vom Hirsch Bärlauchcreme Waldpilze Tomatenkonfitüre Grapefruit Parmesan	18,50
Crostino mit rosa gebratenem Kalbsrücken Mango-Chutney Korianderpesto Wildkräuter	16,50
Cheesecake von der Gartenerbse Tomatenspiegel Gewürzhippe	10,00



HAUPTGÄNGE

Unsere Klassiker

Steinbeißerfilet Sauce Dijonnaise Schmorgurke & Radieschen Macairekartoffeln	27,00
Pfefferpotthast von Ochs & Schwein Kartoffelpüree Gurke Beete Röstzwiebeln	25,00
Cordon bleu vom Jungschweinrücken Gewürz-Pommes frites Bärlauch-Mayo Preiselbeere & Zitrone	23,00

Landgemacht

Lammlachs Rosmarinjus Balsamicolinsen Grilltomate Gewürzpolenta	32,50
Kaninchenkeule Zwiebelsauce Sauerkraut mit Apfel Senfpüree	26,90
Omas Omelette Pilzragout Ofentomate Bratkartoffeln Gurkensalat	19,50

Neugedacht

<u>Empfehlung von Küchenchef Pierre</u> Hirschbäckchen Schoko-Portweinsauce Birne & Zuckerschote Annakartoffeln	37,50
Seeteufel Süßkartoffelkruste Rotwein-Zabaione Kohlrabi dreierlei Gemüse-Mousseline	37,50
Brust vom Schwarzfederhuhn Whiskeysauce Grünspargel Dauphin Tonkabohnenschaum	29,50
Veganes Curry von Linsen & Kichererbsen Duftreis Kokosnuss Frühlingslauch Brokkoli Koriander Limette Röstzwiebeln	23,50

Spargelgerichte

In der Spargelsaison bieten wir Ihnen gern saisonale Gerichte mit dem Frühling in Stangen an.



NACHSPEISEN

Unsere Klassiker

Omas Windbeutel | Kirschragout | Schokoladenmousse 12,50

Landgemacht

Empfehlung von Yuliya

Erdbeer-Rhabarber-Crumble | Tonkabohneneis | Krokantippe 12,50

Buttermilchparfait mit Limette | Schokoladenmantel | Himbeermark 10,00

Neugedacht

Weißes Schokoladentörtchen | Orangenragout | Schokoladeneis mit Minze 13,50

Süße Kleinigkeiten

Unser Dreierlei: Süße Köstlichkeit | Obstbrand | Espresso 9,50

Baileyssima: Espresso | Baileys | Vanilleeis (serviert in einer Tasse) 6,50

Limonetto: Zitronensorbet | Rieslingsekt (serviert in einem Glas) 5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Unsere Speisen können kleinste Mengen und Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten, da diese frisch zubereitet werden. Auf Wunsch bringen wir Ihnen gern unsere Speisen- und Getränkekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen oder sprechen Sie unseren Service an.



WASSER & LIMONADEN

Selters Mineralwasser naturell medium 0,25l/0,75l	3,00 8,00
Coca Cola Fanta Sprite 0,2l	3,00
Lütts Landlust-Schorlen: Rhabarber Holunder Apfel Johannisbeere 0,33l	4,50

UNSERE EMPFEHLUNG - HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<u>Green Garden</u> - Gurke Basilikum Limette	5,50
<u>Antonius Soda</u> – Orangenduft Ingwer	5,50
<u>Weißer Inge</u> – Holunderblüte Zitrone Minze	5,50

WEIßWEINE (0,2L | 0,75L)

<u>Weißburgunder Linsenbusch</u> trocken duftig elegant reif D.Q. Ruppertsberger Weinkeller Pfalz Deutschland	8,50 29,90
<u>Scheurebe</u> feinherb Pfirsicharomen körperreich harmonisch Ruppertsberger Weinkeller Pfalz Deutschland	8,50 29,90
<u>Her mit dem schönen Leben! Grauburgunder</u> trocken frisch markant D.Q. Schales Rheinhessen Deutschland	9,50 33,90
<u>Sauvignon & Gros Manseng Blanc fruité</u> trocken Fruchtbukett exotisch gehaltvoll Maison Fontan Gascogne Frankreich	11,00 39,90
<u>Tradition Riesling</u> trocken Steinobstaromen reif mineralisch D.Q. Markus Molitor Mosel Deutschland	12,00 43,00



<u>Riondo Pinot Grigio</u> trocken Fruchtbukett vollmundig elegant IGT Cantine Riondo Venetien Italien	29,90
<u>Grüner Veltliner Klassik</u> trocken fruchtig leicht Weinrieder Weinviertel Österreich	35,00
<u>Chardonnay</u> trocken tropische Früchte angenehme Würze Middelvlei Estate Stellenbosch Südafrika	38,00
<u>Lugana Frati</u> trocken Aprikose kraftvoll fein DOC Cà dei Frati Lombardei Italien	43,00
<u>Riesling Erdener Treppchen</u> trocken würzig fein dicht Kabinett Markus Molitor Mosel Deutschland	45,50
<u>VDP. Großes Gewächs</u> Riesling Hochheimer Hölle trocken Aprikosenbukett dicht nachhaltig D.Q. Künstler VDP Rheingau Deutschland	46,00

Gutschein für das Restaurant Vox Drink & Dine

Verschenken Sie mit einem Gutschein kulinarische Köstlichkeiten und unbeschwerte Stunden.
Gutscheine über Ihren Wunschbetrag können Sie direkt im Restaurant erwerben.



ROSÉWEINE (0,2L | 0,75L)

<u>Portugieser Deidesheimer Hofstück</u> mild harmonisch frisch fruchtig D.Q. Ruppertsberger Weinkeller Pfalz Deutschland	8,50 29,90
<u>Her mit dem schönen Leben! Rosé</u> feinherb harmonisch beerenfruchtig leicht Schales Rheinhessen Deutschland	12,00 43,00
<u>Spätburgunder Rosé</u> feinherb Erdbeeraromen fein verspielt D.Q. Künstler VDP Rheingau Deutschland	35,00

ROTWEINE (0,2L | 0,75L)

<u>Riondo Merlot</u> trocken fruchtig körperreich samtig IGT Cantine Riondo Venetien Italien	8,50 29,90
<u>Passivite Grande Reserve</u> trocken samtig intensiv lang Großes Holzfass IGP Grenache, Syrah und Mourvèdre Les Vins de Saint Saturnin Languedoc Frankreich	10,00 35,50
<u>Rosso Toscana</u> trocken fruchtig beerig anhaltend IGT Borgo Scorpato e Caparzo Toscana Italien	11,00 39,90
<u>Spätburgunder</u> trocken kräftig würzig Waldbeerenaroma Großes Holzfass D.Q. Schales Rheinhessen Deutschland	11,00 39,90
<u>Horrido!</u> trocken beerig würzig elegant Großes Holzfass D.Q. Schales Rheinhessen Deutschland	12,00 43,00



<u>Nero d'Avola</u>	30,00
trocken Kirscharoma intensiv würzig IGT Terre di Campo Sasso Sizilien Italien	
<u>VDP. Gutswein</u>	32,00
Trollinger mit Lemberger halbtrocken aromatisch beerig fein Drutz-Able VDP Württemberg Deutschland	
<u>Milton Park Shiraz</u>	40,00
trocken feinwürzig frisch weich Barrique Wine of Origin Thorn Clarke Wines Barossa-Valley Australien	
<u>Cabernet Sauvignon</u>	43,50
trocken Kirscharoma fruchtig Barrique Wine of Origin 12 Monate im Barrique ausgebaut Middelvlei Estate Stellenbosch Südafrika	
<u>Muga Reserva</u>	49,50
trocken ausgewogen weich DOC 70% Tempranillo, 20% Garnacha sowie 10% Mazuelo/Graciano Muga Rioja Spanien	



WEINSCHORLEN (0,2L)

<u>Omas Weinschorle</u> Weißwein Holunder Sprizz Minze	6,50
<u>Weißweinschorle Roséweinschorle</u> trocken oder halbtrocken	6,00

BIER

Unser hauseigenes Pils vom Fass (0,3l 0,5l) <u>1826er Pils</u> Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.	4,00 6,00
Hefeweizen vom Fass (0,3l 0,5l) Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier	4,50 6,50
Biere aus der Flasche (0,33l 0,5l) Alkoholfreies Jever Fun Jever Fun Zitrone Alkoholfreies Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel	4,50 5,50 5,50

HEIßGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten Espresso Doppelter Espresso Tasse Kaffee Cappuccino Latte Macchiato	3,00 4,90 3,00 3,70 4,90
Althaus Tee im Kännchen Bitte sprechen Sie uns auf unsere verschiedenen Sorten an	4,50



EDELBRENNEREI DIRKER

Omas Liköre

Schlehe Waldheidelbeere Gartenhimbeere	4,50
Williams-Christ-Birne Rhabarber Weiße Holunderblüte	4,50

Brände | Geiste

Von der Streuobstwiese

Quitte	9,50
Marille	8,90
Löhrpflaume Morellenfeuer-Kirsche	6,90
Mirabelle Williams-Christ-Birne	6,90
Obstler Mispel	5,50
Boskoop-Apfel	4,90

Aus dem Beerengarten

Waldhimbeere	8,50
Schwarze Holunderbeere	7,90
Rote Johannisbeere	5,50

Aus dem Wald

Eberesche (Vogelbeere)	9,90
Haselnuss	6,90
Wachholder	4,90

Aus dem Weinberg

Dornfelder	5,90
------------	------

Aus Übersee

Tonkabohne	4,90
------------	------



BRÄNDE & DIGESTIVE

Scheibel Premium Brände (2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser

4,90

Williams-Christ Birnen Brand | Marille | Schlehen Geist

5,20

Rum | Cognac (4cl)

Ron Zacapa 23 | Sistema Solera | Añjos de Altura S.A. | Guatemala

12,00

Hennessy VS | Cognac | Frankreich

12,00

Schottischer Whisky (4 cl)

Laphroaig, Single Islay Malt | 10 Jahre

10,50

Johnnie Walker Black Label | 12 Jahre

7,50

Magenbitter | Brände | Digestive (2cl)

Fernet Branca | Malteser | Jägermeister

3,00

Aalborg Jubiläums Aquavit

3,50

Grappa Cellini Cru Invecchiata

3,90

Sasse Münsterländer Lagerkorn

4,90

Ramazzotti (4cl)

4,90



HAUS RAHENKAMP IM ÜBERBLICK

Drei Festsäle

Großer Festsaal | Gartensaal | Kleiner Festsaal

Drei Salon-Zimmer

Landschaftszimmer | Rosenzimmer | Fuchsbau

*

Vox Drink & Dine & Antonius Terrasse

Dienstag bis Samstag 18:00 - 22:00 Uhr
gehobene Landhausküche

Zwei Séparées im Restaurant

Fuchsbau | Herrenzimmer

*

Catering by Rahenkamp

Speisen zur Abholung für Zuhause

*

12 Gästezimmer

individuelle Gästezimmer
Kaffee- und Teezubereitungsmöglichkeiten | Mineralwasser

Frühstück

Landhaus-Frühstück mit regionalen Köstlichkeiten

*

Parkplätze

Kostenfreie Parkmöglichkeit für alle Gäste