



### Sekte

2015 Jahrgangssekt, Hausmarke, extra trocken, 0,1l oder 0,75l	€ 3,30/€ 20,00
2011 "Majorat" Reichsgraf von Kesselstatt, Riesling, trocken, 0,75l Traditionelle Flaschengärung	€ 32,00

### Unsere Haus-Aperitif

<u>Fuchsschwanz - Unser Vox-Klassiker</u> Sekt mit Pimms No. 1, Orangenschale und Minze	€ 4,30
--	--------

<u>Nußknacker</u> Sekt mit Macadamia und Birne	€ 4,30
---	--------

<u>Holundertraum</u> Sekt mit Holunderblütensirup und Zitrone	€ 4,30
--	--------

<u>Ingwertini</u> Martini, Ginger-Ale und Ingwer	€ 5,90
---	--------

### Unsere alkoholfreien Haus-Aperitif

<u>Fuchsschwanz - alkoholfrei</u> Croдино, Orangenschale und Minze	€ 3,90
---	--------

<u>Gänsewein Royal - alkoholfrei</u> Erdbeer-, Ananas- und Kokosnusssaft	€ 4,80
---	--------

### Aperitif-Klassiker

<u>Aperol Spritz</u> Aperol, Sekt, Mineralwasser und Orange	€ 6,50
--	--------

<u>Osnabrücker Gin Tonic</u> O49 Organic Gin mit Thomas Henry Tonic Water	€ 7,40
--	--------



### Suppen

<i>Cremesuppe vom Kürbis mit seinem Kernöl und Ingwer</i>	€ 6,50
<i>Rote Beete-Süppchen mit Orange und Sauerrahm</i>	€ 6,50
<i>Steinpilz-Consommé mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 7,50

### Snacks

<i>Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion)</i>	€ 8,90/€ 13,50
<i>Französische Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot (mittlere oder große Portion)</i>	€ 10,90/€ 14,50

### Vorspeisen

<i>Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing</i>	€ 6,90
<i>Bunter Wintersalat mit gebratener Wachtelbrust, Trauben und Walnussdressing</i>	€ 12,50

*Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Unsere Speisen werden frisch zubereitet und können auch kleinste Mengen und Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, können wir Ihnen auf Wunsch gern unsere Speisen- und Getränkekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen anbieten oder sprechen Sie unseren Service an.*



## Hauptgänge

Ziegenkäse-Quiche mit Crème fraîche und mariniertem Gartengemüse € 16,50

Grünkohl mit Kasseler, geräucherter Mettwurst und Bratkartoffeln € 16,50

Unser Klassiker - Rotkohllasagne mit Gorgonzola,  
Petersiliensauce und kandierten Nüssen € 18,50

Gebratenes Norweger-Lachsfilet auf Mangold-Gemüse  
an Limonen-Estragonsauce und Safran-Graupotto € 22,50

Gebratene Mais-Pouardenbrust Supreme mit Rosmarinduft,  
Sherryrahm und Steinpilz-Risotto € 23,00

Halbe Bauernente (ausgelöst) an Balsamico-Honig-Sauce,  
Apfel-Rotkraut sowie Kartoffelgratin € 23,50

Geschmorte Gänsekeule aus dem Rohr mit Maronen,  
Rosenkohl und Kartoffel-Birnenpüree € 25,00

Geschmorte Rehkeule in Wild-Preiselbeersauce  
mit Backpflaumen-Rosenkohlgemüse und Süßkartoffelstampf € 25,50

Rumpsteak Strindberg mit Zwiebel-Senfmas an Rotweinjus  
mit Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgratin € 26,50

## Desserts

Salat von Orange, Mango, Kronsbeeren mit Grand Marnier  
und Cassissorbet € 9,50

Weißes Schokoladenparfait mit Kardamom  
und Zwerg-Orangenkompott € 10,50

Warmes Schokoladentörtchen mit Gewürzkirschen und Zimteis € 11,50

Französische Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot  
(kleine oder große Portion) € 10,90/€ 14,50



### Vegetarische Speisen

Cremesuppe vom Kürbis mit seinem Kernöl und Ingwer	€ 6,50
Rote Beete-Süppchen mit Orange und Sauerrahm	€ 6,50
Steinpilz-Consommé mit Pfannkuchenstreifen	€ 7,50
Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing	€ 6,90
Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion)	€ 8,90/€ 13,50
Französische Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot (mittlere oder große Portion)	€ 10,90/€ 14,50
Ziegenkäse-Quiche mit Crème fraîche und mariniertem Gartengemüse	€ 16,50
Unser Klassiker - Rotkohllasagne mit Gorgonzola, Petersiliensauce und kandierten Nüssen	€ 18,50

### Wasser & Limonaden

Selters Mineralwasser Still oder Leicht, 0,25l/0,75l	€ 2,50/€ 6,00
Coca Cola / Fanta / Sprite, 0,2l	€ 2,40
Thomas Henry Bitter Lemon / Ginger-Ale / Tonic Water, 0,2l	€ 2,90
Lütts Schorlen: Rhabarber, Holunder, Apfel, Johannisbeere, 0,33l	€ 3,60

### Unser hauseigenes Pils vom Fass

1826er Pils, 0,3l/0,5l	€ 2,80/€ 4,20
Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt somit zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.	

### „Herforder Weihnacht“ vom Fass

Weihnachtsbier mit kräftigem, malzigem Geschmack, 0,25l	€ 2,80
---	--------



### **Biere vom Fass**

König Pilsener, 0,3l oder 0,5l	€ 2,80/ € 4,20
König Ludwig Weissbier Hell, 0,3l oder 0,5l	€ 2,80/ € 4,20

### **Biere aus der Flasche**

Alkoholfreies Bitburger Pils oder Radler, 0,33l	€ 3,30
Alkoholfreies König Ludwig Weissbier Hell, 0,5l	€ 4,20
König Ludwig Dunkel, 0,5l	€ 4,20

### **Unsere Empfehlung - Hausgemachte Limonade**

<u>Green Garden</u> - Gurke mit Basilikum und Limette	€ 4,90
<u>Antonius Soda</u> - Orangenblüte mit Ingwer	€ 4,90
<u>Winter-Cookie</u> - Lebkuchen mit Birne und Zitrone	€ 4,90

### **Kaffeespezialitäten von Ferdinands Kaffeerösterei**

Espresso	€ 2,30
Espresso Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,30
Tasse Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,40

### **Teespezialitäten im Kännchen aus dem Hause ALTHAUS** € 4,50

Schwarzer Tee: English Superior, Assam Meleng, Darjeeling Chastelton

Grüner Tee: Lung Ching, Jasmine Deluxe

Kräuter- und Früchtetee: Toffee Rooibusch, Kamille, Milde Minze, Fruit Berry

### **Roséweine**

2016er Zimmerlin Edition, Spätburgunder Weißherbst € 6,80/€ 24,00  
Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Zimmerlin, Baden, 0,2l oder 0,75l

2015er La Source Chateau Vignelaur € 7,30/€ 26,00  
Coteaux d'aix Provence, trocken, Rians, Frankreich, 0,2l oder 0,75l



## Weißweine

2015er Cal y Canto, Verdejo, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien, 0,2l oder 0,75l	€ 5,50/€ 19,50
2016er Edition St. Valentin, Bacchus, Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommernach, Franken, 0,2l oder 0,75l	€ 6,50/€ 23,00
2016er Daniel, Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Daniel, Rheingau, 0,2l oder 0,75l	€ 6,80/€ 24,00
2016er K, Auxerrois, Qualitätswein (bio und vegan) trocken, Weingut Kesselring, Pfalz, 0,2l oder 0,75l	€ 6,80/€ 24,00
2016er Zimmerlin Edition, Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken, Weingut Zimmerlin, Baden, 0,2l oder 0,75l	€ 6,90/€ 24,50
2015er Oak & Steel, Edition Pirates of Palatinum, Chardonnay Qualitätswein, trocken, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz, 0,75l	€ 26,50
2016er Blanc de Noir, Qualitätswein, trocken, Weingut Gröhl, Rheinhessen	€ 26,50
2016er Gelber Muskateller, Qualitätswein, trocken-feinherb Weingut Lergenmüller, Pfalz	€ 26,50

## Deutsche Rotweine

2015er Roter Eber, Spätburgunder, Qualitätswein fruchtig, Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg, 0,2l oder 0,75l	€ 7,00/€ 25,00
2016er Prachtstück, Cuvée, trocken Weingut Metzger, Pfalz, 0,2l oder 0,75l	€ 7,20/€ 25,50
2015er Pinot Noir, Qualitätswein, trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz, 0,2l oder 0,75l	€ 7,30/€ 26,00



### Internationale Rotweine

2016er Cal y Canto, Tempranillo–Merlot–Syrah, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien, 0,2l oder 0,75l	€ 5,50/€ 19,50
2015er Nero D’Avola, trocken Corte dei Mori, Sizilien, 0,2l oder 0,75l	€ 6,90/€ 24,50
2012er Vinyard Selection, Merlot trocken, Terra Noble, Valle del Maule, Chile 0,2l oder 0,75l	€ 7,20/€ 25,50
2015er Sud, Negroamaro, Salento, trocken San Marzano, Apulien, Italien, 0,2l oder 0,75l	€ 7,50/€ 26,50
2012er Rochegude, Côtes du Rhône Villages AC Maison Louis Mousset, trocken, Rhône, Frankreich, 0,75l	€ 26,50
2015er Sembro, Tempranillo, trocken, Finca el Quinón Ribera de Duero (D.O.), Spanien, 0,75l	€ 26,50
2015er Pinotage, trocken, Weingut Kaapzpicht Stellenbosch, Südafrika, 0,75l	€ 33,00
2012er Château Barreyres, Cru Bourgeois, trocken, Haut–Medoc, Bordeaux, Frankreich, 0,75l	€ 38,50

### Unsere Wein-Empfehlungen zum Dessert:

2016er Edition St. Valentin, Bacchus, Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommernach, Franken, 0,1l	€ 3,50
2015er Sweetheart, Sauvignon Blanc, lieblich Oliver Zeter, Pfalz, 0,1l oder 0,5l	€ 5,50/€ 24,50
2013er Muscat Beames–de–Venise, süß, Domain Paporotier Rhône, Frankreich, 0,375l	€ 23,00



**Besondere Kräuterliköre (jeweils 2cl)**

Menthe-Pastille (Pfefferminz) von Giffard	€ 2,50
Verveine Likör (Eisenkraut) von Bigallet	€ 3,50

**Scheibel Premium Brände (jeweils 2cl)**

Schwarzwälder Kirschwasser	€ 3,50
Williams-Christ Birnen Brand	€ 3,50
Waldhimbeer Geist	€ 3,50
Aprikosen-Marille	€ 3,50
Wild-Schlehen Geist	€ 3,50
Haselnuss Edles Fass	€ 4,80

**Weinbrand & Cognac (jeweils 4 cl)**

Asbach Privatbrand, 8 Jahre gereift	€ 6,50
Baron Otard Cognac VSOP, 8-10 Jahre gereift	€ 7,90

**Schottischer Whisky (jeweils 4 cl)**

Johnnie Walker Black Label, 12 Jahre gereift	€ 7,40
Laphroaig, Single Islay Malt, 10 Jahre gereift	€ 8,80

**Magenbitter, Brände & Digestive (jeweils 2cl)**

Fernet Branca / Malteser / Jägermeister	€ 2,50
Ramazzotti	€ 2,80
Aalborg Jubiläums Aquavit / Back Obstbrand	€ 3,00
Sasse Münsterländer Lagerkorn	€ 3,30
Grappa Cellini Cru Invecchiata	€ 3,50





**Öffnungszeiten Restaurant Vox Drink & Dine:**

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Samstag von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonntag von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Reservierungen: 0541 – 38 69 71 oder unter [info@haus-rahenkamp.com](mailto:info@haus-rahenkamp.com)

**Advent, Weihnachten und Silvester:**

Öffnungszeiten 1.-3. Adventssonntag sowie 1. und 2. Weihnachtstag:

11:30-14:00 Uhr und 17:00-21:00 Uhr (mittags und abends à la carte)

Silvester: 6 Gänge Gala-Menü, Einlass 18:00 Uhr, gemeinsamer Menübeginn 19:00 Uhr  
(Weihnachten und Silvester nur mit vorheriger Reservierung)

**Das Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:**

23.-24. Dezember und 27.-30. Dezember 2017

01.-09. Januar 2018

**Private Feierlichkeiten oder geschäftliche Veranstaltungen:**

Großer & Kleiner Festsaal sowie Gartensaal von Montag bis Sonntag

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Anfrage unter 0541-38 69 71

**Hoteleingang und Check In:**

Der Hoteleingang befindet sich auf der rechten Seite des Gebäudes.

Check In von 15:00 Uhr bis 21:00 Uhr



Individuelle Ideen und besondere Wünsche finden Platz in drei Veranstaltungsräumen für bis zu 350 Gäste, die alle kürzlich renoviert wurden und jetzt im neuen Glanz erstrahlen.

Der Große Festsaal bildet das Herzstück und besticht durch seine Großzügigkeit und kann sowohl um den Kleinen Festsaal als auch um den Gartensaal erweitert werden. Der festliche und exklusive Rahmen des Großen Festsaaales wird durch den sich anschließenden großzügigen Terrassenbereich komplettiert, der mit seinem Blick auf die ländliche Region verwöhnt.

Der Kleine Festsaal erwartet seine bis zu 64 Gäste in einem warmen und eleganten Ambiente mit royaalem Blau und vielen goldenen Elementen.

Wir stehen unseren Gästen von der Ideenfindung bis hin zur Umsetzung zur Seite und verwandeln Vorstellungen und Wünsche in Realität. Vorschläge zu Speisen werden individuell unter Berücksichtigung der Kundenwünsche und des gewünschten Rahmens unterbreitet. Die Beratung und Detailsabsprache im Vorfeld stellen sicher, dass alle Gäste einen unvergesslichen Moment verbringen und mit einer langanhaltenden Erinnerung nach Hause gehen.

Sprechen Sie uns gern für einen Besichtigungs- und Beratungstermin an:

Ihr Ansprechpartner:

Daniel Bumhoffer

0541 – 38 69 71

[bumhoffer@haus-rahenkamp.com](mailto:bumhoffer@haus-rahenkamp.com)

<b>Kapazitätenübersicht Festsäle</b>					
	<b>Fläche in m<sup>2</sup></b>	<b>Kino</b>	<b>Parlamentarisch</b>	<b>U-Form</b>	<b>Bankett</b>
<b>Kleiner Festsaal</b>	88	80	60	40	64
<b>Gartensaal</b>	140	120	80	50	80
<b>Großer Festsaal</b>	280	300	120	80	150
<b>Kombination Großer Festsaal &amp; Gartensaal</b>	420	450	200	/	280
<b>Kombination aller Festsäle</b>	508	/	/	/	350