



Unsere Haus-Aperitife

Fuchsschwanz - Unser Vox-Klassiker € 4,60
Sekt mit Pimms No. 1, Orangenschale und Minze

Holundertraum € 4,60
Sekt mit Holunderblütensirup und Zitrone

Tropenzauber € 4,90
Exotischer Safari Likör und Orangensaft

Ingwertini € 6,50
Martini, Ginger-Ale, Ingwer und Zitrone

Pimms No. 1 Cup € 6,90
Pimms No. 1 mit Ginger-Ale, Orange, Beeren, Gurke und Minze

Aperitif-Klassiker

Campari oder Aperol Spritz € 6,50
Campari oder Aperol, Sekt, Mineralwasser und Orange

Moscow Mule € 6,90
Wodka, Limettensaft und Thomas Henry Spicy Ingwer

Osnabrücker Gin Tonic € 7,90
O49 Organic Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Unsere alkoholfreien Haus-Aperitife

Fuchsschwanz - alkoholfrei € 4,30
Crodino, Orangenschale und Minze

Gänsewein Royal - alkoholfrei € 4,90
Erdbeer-, Ananas- und Kokosnussaft



Suppen

Mango-Currycreme mit Chili und Ingwer	€ 6,90
Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum und Mozzarella	€ 7,50
Unsere Landhaus-Kraftbrühe vom Ochsenfleisch	€ 8,50

Snack

Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion)	€ 8,90/€ 13,60
--	----------------

Vorspeisen

Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing	€ 6,90
Eingelegtes Gartengemüse mit Oliven, Kapern-Äpfeln und gratiniertem Ziegenfrischkäse	€ 9,50
Burrata mit getrockneten und frischen Strauchtomaten, Meersalz, Balsamico sowie frischer Minze	€ 11,90
Römersalatherzen im Himbeerdressing mit Nektarinenspalten und Pfifferlingen	€ 12,50
Hausgebeizter Estragon-Lachs (kalt) auf geröstetem Landbrot mit Orangen-Pfeffer-Schmand	€ 14,50



Hauptgänge

Orangen-Fettuccine in Limonen-Fenchelsauce
mit Kräutersaitlingen und Pfifferlingen € 18,90

Unser Landhaus-Burger mit rosa gebratenem Roastbeef (ca. 140g)
und Pfifferlingen, Bacon, Essiggurke sowie Tomatencreme
Beilage: dicke Kartoffelstäbchen mit hauseigenem Gewürzsalz € 22,50

Schnitzel vom Truthahn im Panko-Mantel mit glasierter Ananas,
Tomaten-Currysugo und gemischter Wildreis € 23,00

Unser Klassiker: Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Belugalinsen in Balsamicojus und getrüffeltes Kartoffelpüree € 24,50

Kross gebratenes Zanderfilet mit Fenchelgemüse in Rahm
und Safran-Graupen € 24,50

Rinderfilet (ca. 180g) von der Holsteiner Färsse mit Pfifferlingen in Rahm,
Thymian-Möhren und Kartoffelkrapfen € 28,50

Desserts

Unser Dreierlei - Süße Köstlichkeit, Grappa und Espresso € 7,90

Salat von Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Limone € 8,50

-Unser Pfirsich „Melba“ - Pochierter Pfirsich mit Vanille und Anis
an frischen Himbeeren, Himbeersauce und Mangosorbet € 9,50

Unser Klassiker: Warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr
mit Beerenallerlei und Vanilleeis € 11,50

Käseauswahl mit schwarzen Walnüssen & hausgebackenem Früchtebrot € 10,50/€ 14,50
(mittlere oder große Portion)



Unser Wohlfühlmenü in Kooperation mit **GiroLive**

Sie sind GiroLive-Mitglied und möchten sich mit ausgefuchsten Köstlichkeiten der neuen Wohlfühlküche verwöhnen lassen? Dann lassen Sie sich mit einem dreigängigen Menü nach Wahl des Küchenchefs kulinarisch überraschen.

Wohlfühlmenü für zwei Personen mit drei Gängen

€ 69,00

- Fleisch/Fisch oder Vegetarisch im Hauptgang zur Wahl -
- nur Mittwoch, Donnerstag und Sonntag in den Monaten Juni bis August -
- mit vorheriger Reservierung oder auf Anfrage am Abend -

Tagen und Feiern im Haus Rahenkamp

In drei renovierten Sälen bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für geschäftliche Veranstaltungen oder private Feierlichkeiten. Ob Geburtstage, Hochzeiten, Meetings oder Seminare, wir begleiten Ihr gewünschtes Veranstaltungsformat von der Ideenfindung bis hin zur Durchführung. Gern gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und persönlichen Bedürfnisse. Sprechen Sie uns gern für einen unverbindlichen Beratungs- oder Besichtigungstermin an!

Unser kulinarisches Statement

Wir haben uns dazu verpflichtet, regionale und lokale Produkte zu nutzen und diese in handwerklicher Art zu verarbeiten. Aus hochwertige Grundzutaten werden frische, saisonale Gerichte zubereitet. Die Speisekarte wechselt alle zwei bis drei Monate, damit sich unsere Gäste immer wieder an neuen Kreationen erfreuen können.

e 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.



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 Landlust-Schorlen: Rhabarber, Holunder, Apfel, Johannisbeere, 0,33l	€ 3,70

Unsere Empfehlung - Hausgemachte Limonaden

<u>Green Garden</u> - Gurke mit Basilikum und Limette	€ 4,90
<u>Antonius Soda</u> - Orangenduft mit Ingwer	€ 4,90
<u>Weißer Inge</u> - Holunderblüte mit Zitrone und Minze	€ 4,90

Kaffeespezialitäten von Ferdinands Kaffeerösterei

Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 4,50
Tasse Kaffee	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,30

Teespezialitäten im Kännchen aus dem Hause ALTHAUS

<u>Schwarzer Tee</u> : English Superior, Assam Meleng, Darjeeling Chastelton	€ 4,50
<u>Grüner Tee</u> : Lung Ching, Jasmine Deluxe	
<u>Kräuter- und Früchtetee</u> : Toffee Rooibusch, Kamille, Milde Minze, Fruit Berry	

Unser hauseigenes Pils vom Fass

1826er Pils, 0,3/0,5l	€ 3,00/€ 4,50
Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt somit zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.	

Hefeweizen vom Fass

König Ludwig Weissbier Hell, 0,3l/0,5l	€ 3,00/€ 4,50
--	---------------

Craft Bier vom Fass

Braufactum Progusta, 0,3l	€ 5,90
Aromatisches Indian Pale Ale mit Aromen von Aprikose, Orange sowie Curry und Ingwer, begleitet von sanfter Süße und starkem Hopfengeschmack.	

Biere aus der Flasche

Alkoholfreies Bitburger Pils oder Radler, 0,33l	€ 3,30
Alkoholfreies König Ludwig Weissbier Hell, 0,5l	€ 4,50
König Ludwig Dunkel, 0,5l	€ 4,50



Roséweine (0,2l oder 0,75l)

2016er Zimmerlin Edition, Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Zimmerlin, Baden	€ 7,00/€ 24,90
2015er La Source Chateau Vignelaur Coteaux d'aix Provence, trocken, Rians, Frankreich	€ 7,60/€ 26,90

Weißweine (0,2l oder 0,75l)

2015er Cal y Canto, Verdejo, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien	€ 6,00/€ 21,50
2016er Edition St. Valentin, Bacchus, Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommerach, Franken	€ 6,70/€ 23,80
2017er Sommerlaune, Cuvée, Rivaner-Traminer, Qualitätswein fruchtig, Winzer Sommerach, Franken	€ 6,70/€ 23,80
2015er Aigles d' Aimery, Chardonnay, IGP, trocken, Sieur D'Arques, Limoux, Frankreich	€ 6,90/€ 24,70
2016er Daniel, Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Daniel, Rheingau	€ 6,90/€ 24,70
2016er K, Auxerrois, Qualitätswein (bio und vegan) trocken, Weingut Kesselring, Pfalz	€ 7,20/€ 25,50
2016er Zimmerlin Edition, Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken, Weingut Zimmerlin, Baden	€ 7,20/€ 25,50
2016er La Légende d' Hélios Blanc de Blanc Sauvignon Blanc-Gros Manseng IGP, halbtrocken, Côtes de Gascogne, Frankreich	€ 7,30/€ 26,00
2016er Blanc de Noir, Qualitätswein, trocken Weingut Gröhl, Rheinhessen	€ 26,50
2016er Sauvignon Blanc Fumé, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	€ 34,50



Deutsche Rotweine (0,2l oder 0,75l)

2015er Roter Eber, Spätburgunder, Qualitätswein fruchtig, Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg	€ 7,00/€ 24,70
2016er Platzhirsch, Cuvée, Acolon-Lemberger-Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken, Weingut Eberbach-Schäfer, Württemberg	€ 7,20/€ 25,50
2016er Prachtstück, Cuvée, Cabernet Sauvignon-Portugieser-Dornfelder trocken, Weingut Metzger, Pfalz	€ 7,50/€ 26,50
2015er Pinot Noir, Qualitätswein, trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	€ 7,50/€ 26,50

Internationale Rotweine (0,2l oder 0,75l)

2016er Cal y Canto, Tempranillo-Merlot-Syrah, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien	€ 6,00/€ 21,50
2016er Aigles d' Aimery, Merlot, IGP, trocken, Sieur D'Arques, Limoux, Frankreich	€ 6,90/€ 24,70
2015er Nero D'Avola, trocken Corte dei Mori, Sizilien	€ 7,00/€ 24,90
2015er Sud, Negroamaro, Salento, trocken San Marzano, Apulien, Italien	€ 7,90/€ 27,90
2012er Vinyard Selection, Merlot trocken, Terra Noble, Valle del Maule, Chile	€ 26,40
2015er Pinotage, trocken, Weingut Kaapzpicht Stellenbosch, Südafrika	€ 33,00
2012er Château Barreyres, Cru Bourgeois, trocken, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich	€ 38,50



Besondere Kräuterliköre (jeweils 2cl)

Menthe-Pastille (Pfefferminz) von Giffard	€ 2,50
Verveine Likör (Eisenkraut) von Bigallet	€ 3,80

Scheibel Premium Brände (jeweils 2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser	€ 3,70
Williams-Christ Birnen Brand	€ 3,70
Waldhimbeer Geist	€ 3,70
Aprikosen-Marille	€ 3,70
Wild-Schlehen Geist	€ 3,70
Haselnuss Edles Fass	€ 5,50

Rum (4cl)

Ron Zacapa 23, Sistema Solera, Añjos de Altura S.A., Guatemala	€ 9,90
--	--------

Weinbrand & Cognac (jeweils 4 cl)

Asbach Privatbrand, 8 Jahre gereift	€ 5,60
Baron Otard Cognac VSOP, 8-10 Jahre gereift	€ 7,60

Schottischer Whisky (jeweils 4 cl)

Johnnie Walker Black Label, 12 Jahre gereift	€ 6,80
Laphroaig, Single Islay Malt, 10 Jahre gereift	€ 8,80

Magenbitter, Brände & Digestive (jeweils 2cl)

Fernet Branca / Malteser / Jägermeister	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit / Specht Obstbrand	€ 3,00
Sasse Münsterländer Lagerkorn	€ 3,30
Grappa Cellini Cru Invecchiata	€ 3,50
Ramazotti (4cl)	€ 4,50



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 Festsaales 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 royalem 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-rahmenkamp.com

Kapazitätenübersicht Festsäle					
	Fläche in m²	Kino	Parlamentarisch	U-Form	Bankett
Kleiner Festsaal	88	80	60	40	64
Gartensaal	140	120	80	50	80
Großer Festsaal	280	300	120	80	150
Kombination Großer Festsaal & Gartensaal	420	450	200	/	280
Kombination aller Festsäle	508	/	/	/	350