



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

<i>Cremesuppe vom Frühlingslauch mit oder ohne Wachteleiern</i>	€ 6,50/€ 8,50
<i>Spargelcremesuppe mit Graved-Lachs und Kerbel</i>	€ 7,90
<i>Flusskrebssüppchen mit Pernod</i>	€ 9,50

Snack

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

Vorspeisen

<i>Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing</i>	€ 6,90
<i>Gartensalat mit Spargel und Erdbeeren an Balsamicodressing</i>	€ 12,50
<i>Gezupfter Büffelmozzarella mit Ochsenherz-Tomate, Olivendressing und gerösteten Pinienkernen</i>	€ 12,90
<i>Tatar vom Norweger-Lachs auf Reibekuchen mit Limonen-Crème fraîche</i>	€ 13,90
<i>Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesan und Rucola</i>	€ 14,90

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

Gefüllte Ravioli mit Paprika, Auberginen und Mozzarella an Tomaten-Basilikumsugo mit Parmesanspänen	€ 19,50
Ganze Forelle „Müllerin Art“ aus dem Nettetal mit Omas Kopfsalat und Schloßkartoffeln	€ 21,50
Geschmorte Kalbshaxe an Zitronensauce mit Gartengemüse und Schupfnudeln	€ 25,50
Rumpsteak mit einer Waldpilzkruste an Rotweinjus, Frühlingsgemüse und Bärlauch-Serviettenknödeln	€ 27,50
Rosa gebratener Lammrücken an Schalottensauce und Spargel-Kartoffelragout mit Estragonduft	€ 28,50

Spargelgerichte

Unseren Spargel beziehen wir jeden Tag frisch vom Hof Hawighorst in Wallenhorst.
Wir servieren den Frühling in Stangen „knackig im Biss“ und al dente, um das
königliche Gemüse zu schonen und um Ihr Geschmackserlebnis zu erhöhen.

1 Pfund Stangen-Spargel (geschält ca. 320 Gramm) mit kleinen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassener Minzbutter	€ 19,50
--	---------

Supplements:

Geräucherter und gekochter Schinken	€ 6,50
Schweineschnitzel vom Jungschwein	€ 8,50

Gebratene Maispoulardenbrust mit Spargel (geschält ca. 170 Gramm), Morchelsauce und Kartoffeln	€ 22,50
---	---------



Unser Wohlfühlmenü

Ihnen fällt die Wahl zwischen unseren ausgefuchsten Köstlichkeiten schwer? Dann lassen Sie sich mit einem dreigängigen Menü nach Wahl des Küchenchefs kulinarisch überraschen. Die Portionsgrößen der Gänge sind so gestaltet, dass Sie noch Appetit und Freude am Dessert haben.

Wohlfühlmenü mit drei Gängen

- Fleisch/Fisch oder Vegetarisch im Hauptgang zur Wahl -

€ 29,50

Desserts

Unser Dreierlei - Süße Köstlichkeit, Grappa und Espresso

€ 7,90

Oma Hildes Milchreis – warm oder kalt –
mit Beerenkaramell und kandierten Pistazien

€ 8,90

Mango-Sorbet mit Pfeffer-Erdbeeren und Pernod

€ 10,50

Unser warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr
mit Apfel-Rhabarberkompott und Vanilleeis

€ 11,50

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.



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

<u>1826er Pils, 0,3/0,5l</u>	€ 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

<u>Braufactum Progusta, 0,3l</u>	€ 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