



Unsere Sekt-Aperitife

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

Holundertraum € 4,60
Sekt mit Holunderblütensirup und Zitrone

Nußknacker € 4,60
Sekt mit Nuß und Birne

Birnini € 4,90
Sekt mit Williams Christ-Birne

Unsere Haus-Aperitife

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

Roter Rudi € 6,50
Rotwein mit Orange und Weihnachten

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

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

Unsere alkoholfreien Aperitife

Fuchsschwanz - alkoholfrei € 4,30
San Bitter, Orangenschale und Minze

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

Cranberry Spritz € 4,90
Orange, Cranberry und Spritz



Suppen

<i>Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit Ingwer</i>	€ 6,50
<i>Safran-Fenchelsüppchen mit oder ohne Garnele</i>	€ 9,00/€ 7,00
<i>Klare Gänsekraftbrühe mit Steinpilz-Ravioli</i>	€ 7,90

Vorspeisen

<i>Haussalat Vox im Balsamicodressing mit Nüssen und Croûtons</i>	€ 6,90
<i>Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion)</i>	€ 8,90/€ 13,60
<i>Radicchio-Staudenselleriesalat mit Birne und gratiniertem Ziegenkäse</i>	€ 11,50
<i>Carpaccio von der Roten Beete mit Apfel-Honig-Essig und Jakobsmuscheln</i>	€ 14,50

Hauptgänge

<i>Grünkohl mit Kasseler, geräucherter Mettwurst und Bratkartoffeln</i>	€ 16,50
<i><u>Unser Klassiker:</u> Rotkohl-Lasagne mit Gorgonzola, Petersiliensauce und kandierten Nüssen</i>	€ 18,50
<i>Gebratenes Fjord-Lachsfilet auf einem Kartoffel-Kürbisgemüse mit Ingwercreme</i>	€ 23,00
<i>Halbe Bauernente (ausgelöst) an Wildpreiselbeersauce mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 23,50
<i>Gänsekeule aus dem Rohr mit Bratapfel und Kartoffel-Rosenkohlpüree</i>	€ 25,00
<i>Geschmorte Rehkeule in Steinpilzsauce mit Rotkohl-Fenchelgemüse und Maronenpüree</i>	€ 26,00
<i>Rumpsteak (ca. 200g) mit Kräuter-Tomatenmantel an Trüffeljus, Zuckerschoten-Bohngengemüse und Kartoffelkräften</i>	€ 27,50



Desserts

Unser Dreierlei – Süße Köstlichkeit, Obstler und Espresso	€ 6,90
Omas Bratapfel mit Rosinen, Marzipan, Spekulatius und Krokanteis	€ 9,00
Pochierte Rotweibirne mit Kardamom und Zimteis	€ 10,50
<u>Unser Klassiker:</u> Warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr mit Pfeffer-Kirschkaramell und Nußeis	€ 11,50
Käseauswahl mit hausgebackenem Fruchtebrot (mittlere oder große Portion)	€ 10,50/€ 14,50

Unser Überraschungs-Wohlfühlmenü

Sie können sich nicht entscheiden, welche ausgefuchsten Köstlichkeiten Sie genießen möchten? Dann überlassen Sie uns doch die „Qual der Wahl“! Wir überraschen Sie gern mit einem dreigängigen Menü nach Wahl des Küchenchefs.

Wohlfühlmenü mit drei Gängen

- auf Wunsch servieren wir gern ein vegetarisches Menü -
- mit vorheriger Reservierung oder auf Anfrage am Abend -

€ 29,50

Unsere Öffnungszeiten in der Weihnachtszeit und an Silvester:

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

Adventssonntage von 11:30-14:00 Uhr und 17:00-21:00 Uhr

1. und 2. Weihnachtstag von 11:30-14:00 Uhr und 17:00-21:00 Uhr

Silvester 18:00-23:00 Uhr (6-Gänge-Gala Menü)

Reservierungen sind erbeten unter:

0541-38 69 71 oder info@haus-rahenkamp.com

Das Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:

24. Dezember sowie 27.-30. Dezember 2018

Betriebsferien von 01.-08. Januar 2019



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
Auricher Sportschorle mit Grapefrucht und Zitrone, 0,33l	€ 3,30
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
--	---------------

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
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 Blancs, 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 (Spätburgunder), 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
2012er Vinyard Selection, Merlot trocken, Terra Noble, Valle del Maule, Chile	€ 7,40/€ 26,40
2015er Sud, Negroamaro, Salento, trocken San Marzano, Apulien, Italien	€ 7,90/€ 27,90
2015er Pinotage, trocken, Weingut Kaapzpicht Stellenbosch, Südafrika	€ 8,60/€ 33,00
2012er Château Barreyres, Cru Bourgeois, trocken, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich	€ 38,50



Berliner Luft (4cl)

Frischer Pfefferminzlikör € 2,90

Scheibel Premium Brände (jeweils 2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser € 3,50

Waldhimbeer Geist € 3,50

Schlehen Geist € 3,50

Mirabellen Brand € 3,50

Williams-Christ Birnen Brand € 3,70

Altes Pflümle (Brand) € 3,70

Edle Nuss vom Fass (Brand) € 4,90

Brände vom Hödl Hof in Österreich (jeweils 2cl)

Obstler, Nuss, Marille oder Birne € 2,90

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 € 3,00

Sasse Münsterländer Lagerkorn € 3,30

Grappa Cellini Cru Invecchiata € 3,50

Ramazzotti (4cl) € 4,50

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.



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