



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
Exotisch, fruchtig, geistreich

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

Amérie € 6,90
Münsterländer Aperitif mit Himbeergeist und Walderdbeeren

Unsere alkoholfreien Haus-Aperitife

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

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



Suppen

<i>Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit Chili, Ingwer und Kernöl</i>	€ 7,50
<i>Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Croûtons</i>	€ 8,00

Vorspeisen

<i>Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing</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>Vitello Tonnato vom Truthahn mit Thunfischcreme, Kapern-Äpfeln und Kürbiskernöl</i>	€ 10,90
<i>Graved Norweger-Lachs an Honig-Senfdillsauce und Kartoffel-Reibekuchen</i>	€ 12,90

Hauptgänge

<i>Spinat-Nudeln mit eingelegten Tomaten und Paprikagemüse an Basilikumsauce und geriebener Parmesan</i>	€ 17,50
<i>Schnitzel vom Jungschweinrücken im Pankomantel an warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Dill</i>	€ 19,50
<i>Gebratenes Norweger-Lachsfilet auf einem Safran-Graupotto mit grünem Spargel</i>	€ 23,50
<i><u>Unser Klassiker:</u> Geschmorte Ochsenbäckchen mit Belugalinsen in Balsamicojus und getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	€ 24,50
<i>Rumpsteak-Strindberg mit Zwiebel-Senfmas, feinen grünen Bohnen und einem Kartoffel-Tomatengratin</i>	€ 27,50



Desserts

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

Pflaumenkompott mit Nüssen, Vanillesauce und Nuss-Eis € 9,00

Unser Klassiker: Warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr mit Pfeffer-Kirschkaramell und Vanilleeis € 11,50

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

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 € 29,50

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

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 (Gala Menü)

Reservierungen sind erbeten unter:

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

Das Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:

03. und 31. Oktober 2018

24. Dezember sowie 27.-30. Dezember 2018

Betriebsferien von 01.-08. Januar 2019

Unsere 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

<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

<u>König Ludwig Weissbier Hell, 0,3l/0,5l</u>	€ 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

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 € 26,50
Weingut Gröhl, Rheinhessen

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



Berliner Luft (4cl)

Frischer Pfefferminzlikör

€ 2,90

Scheibel Premium Brände (jeweils 2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser

€ 3,70

Williams-Christ Birnen Brand

€ 3,70

Waldhimbeer Geist

€ 3,70

Brände vom Hödle Hof in Österreich (jeweils 2cl)

Obstler, Nuss, Marille oder Williams-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 / Specht Obstbrand

€ 3,00

Sasse Münsterländer Lagerkorn

€ 3,30

Grappa Cellini Cru Invecchiata

€ 3,50

Ramazzotti (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 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

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