



APERITIFE

Unsere Klassiker

Flasche Champagner H.Beaufort: "Carte d'Or" | Grand Cru brut | 375 ml 39,00
perfekt für zwei bis vier Gäste zum Teilen

Pimms No. 1 Cup: Pimms No. 1 | Ginger-Ale | Orange | Beeren | Gartengurke | Minze 9,50

Unser Haus-Aperitif - Fuchsschwanz: Sekt | Pimms No. 1 5,90

Holundertraum: Sekt | Holunderblüte | Zitrone 5,50

Landgemacht

Ingwertini: Martini | Ginger-Ale | Ingwer | Zitrone 8,50

Rhapero!: Rhabarber | Bitter-Orangen-Likör | Sprizz 8,50

Strawberry Splash: Tonic Water | Erdbeersirup | Gin | Zitrone 8,50

Neugedacht

Moseowango Mule: Wodka | Mangopüree | Ginger Beer | Limettensaft 9,50

Pinky Trinky: Roséwein | Schwarze Johannisbeere | Russian Wild Berry | Gin 9,00

VOXaro: Bitter-Orangen-Likör | Sekt | Gin | Holunderblüte | Sprizz | Minze 9,00

Alkoholfreie Aperitife

Fräulein Adelheit: Alkoholfreier Martini Bianco | Tonic Water | Zitrone 8,50

Lemon Sprizz: Zitronensaft | Bitter Lemon | Ingwersirup | Sprizz | Gurke 7,50

Fuchsschwanz „Zero“: San Bitter | Sprizz 6,50

Laubfrosch: Ginger Ale | Pfefferminze | Zitrone | Minze 5,90



ZUM APERITIF

Snack zum Teilen

Unsere Vox-Brotauswahl | Dip des Tages 5,50
- perfekt für zwei Personen -

VORSPEISEN

Unsere Klassiker

Sülze vom Kalbstafelspitz | Meerrettichcreme | Feldsalat mit Senfdressing 16,50

Omas Hühnersuppe | Grießnocken mit Liebstöckel | Einlage 8,50

Landgemacht

Ziegenkäse-Quiche | Honigmousse | Erdbeeren | Rauke 15,00

Frühlingssalat | Himbeerdressing | gebeizter Lachs | Frischkäse | Gartenfrüchte 13,50

Landbrot | Hüttenkäse | Pfannen-Radieschen | Apfel | Schnittlauchpesto | Rauke 10,00

Erbsencremesüppchen | Milchschaum | Bourbon-Vanille 8,50

Neugedacht

Rindertatar | Trüffelcreme | Wachtelei | frittierte Kapern | Frisée 19,50

Gemis Empfehlung 12,50

Tom Yam Gung Suppe | Garnelen | Frühlingsgemüse

Frühlingsrollen mit Glasnudeln & Spitzkohl | Chilisauce | Römersalat 12,00

Cheesecake von der Gartenerbse | Tomatensauce | Brotchip 10,00



HAUPTGÄNGE

Unsere Klassiker

Lammrücken Rosmarinjus Ratatouillegemüse Polenta	32,50
Steinbeißerfilet Dill-Beurre-Blanc Schmorgurken mit Sesam Macairekartoffeln	28,50
Schnitzel vom Jungschweinrücken Bratkartoffeln mit Champignons Zwiebelsauce	24,00

Spargelgerichte: In der Saison bieten wir Ihnen gern Spargelgerichte an.

Landgemacht

Rinderfilet Schnittlauchbutter grüner Spargel Kartoffelgratin	46,50
Landuro-Schweinefilet - Sous-vides gegart - Thymianjus Apfel und Rhabarber mit Zwiebel Kartoffelpüree	27,50
Boeuf Stroganoff mit Zwiebel, Champignons und Essiggurke Kartoffelrösti	25,00

Neugedacht

Kabeljaufilet im Speckmantel Bärlauch-Risotto mit Spargel weißer Tomatenschaum	29,50
Maispoularde Rhabarber-Vanillesauce gekräuterte Quinoa Frühlingsgemüse	28,50
Mangoldröllchen mit Kartoffelfüllung Weißburgunder-Velouté Senf-Kaviar Bergkäse auf Wunsch vegan	22,50

10% RABATT IM VOX DRINK & DINE

„Schalten Sie in den dritten Gang“ und genießen Sie ein exklusives 3-Gänge-Menü! Stellen Sie Ihr Menü nach Wunsch zusammen und erhalten Sie 10% Rabatt auf den Menüpreis.

– exklusiv von Dienstag bis Donnerstag –

(Brotauswahl & süße Kleinigkeiten ausgenommen | nicht kombinierbar mit CITYforTWO, Girolive)



NACHSPEISEN

Unser Klassiker

Omas Ofen-Malheur mit Rhabarber | Brioche | Erdbeer-Vanillesauce 12,00

Landgemacht

Limettenparfait | Omas Erdbeerkaramell | Baiser 12,50

Gefüllte Crêpes | Quark | Kirschkompott 12,50

Neugedacht

Miso-Karamell-Mousse | Schokoladeneis | Orangenkompott 14,00

Panna Cotta von der Kokosnuss | Papaya | Pandansauce 9,50

SÜSSWEIN (0,1L)

„Noble“ Sauvignon Blanc | Eiswein

süß | Melonen- und Honigaroma | saftig | klare Frische

Marisco Vineyards | Marlborough | Neuseeland

(ohne Nachspeise | EUR 8,90)

zur Nachspeise | 6,90

SÜSSE KLEINIGKEITEN

Unser Dreierlei: Süße Köstlichkeit | Obstbrand | Espresso 9,50

Baileyssima: Espresso | Baileys | Vanilleeis (serviert in einer Tasse) 6,50

Limonetto: Zitronensorbet | Rieslingsekt (serviert in einem Glas) 5,90

Gerne erfüllen wir individuelle Sonderwünsche abweichend vom regulären Angebot, berechnen jedoch mindestens EUR 3,00 pro Person. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Unsere Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen die Inhaltsstoffe zur Verfügung oder informieren Sie unser Servicepersonal.



WEISSWEINE (0,2L | 0,75L)

Care Blanco sobre Lias trocken klar exotisch frisch Garnacha Blanca & Chardonnay Bodegas Anadas Carinena Spanien	9,00 27,50
Scheurebe feinherb Pfirsicharomen körperreich harmonisch Ruppertsberger Weinkeller Pfalz Deutschland	9,00 27,50
Durbacher Kochberg Granit Grauburgunder trocken fruchtig würzig mineralisch Durbacher Winzer eG Baden Deutschland	9,50 28,50
Sauvignon Blanc trocken fruchtig frisch lang Weingut David Spieß Rheinhessen Deutschland	10,00 29,50
Caringole Chardonnay trocken Pfirsich & Vanille mineralisch finessenreich Domaine La Croix Belle Languedoc Frankreich	10,00 29,50
Tradition Riesling trocken reif mineralisch lebendig Markus Molitor Mosel Deutschland	11,00 32,00
Pinot Grigio delle Venezie trocken frisch fruchtig spritzig Agricola Gorgo Venetien Italien	34,00
Weißburgunder trocken elegant saftig ausbalanciert Dr. Bürklin-Wolf VDP Pfalz Deutschland	36,00
Gutswein Riesling trocken saftig konzentriert schlank Künstler VDP Rheingau Deutschland	37,00



Pinot Blanc Einstern*	38,00
Trocken Fruchtaroma mineralisch fruchtig großes Holzfass Markus Molitor Mosel Deutschland	
Lugana Frati	39,00
trocken Aprikose kraftvoll fein Cà dei Frati Lombardei Italien	
Sauvignon Blanc	40,00
trocken Feigenaroma harmonisch kraftvoll Castelfelder Südtirol Italien	

ROTWEINE (0,2L | 0,75L)

Höhenpunkte 257 n.n. Cuvée	9,00 28,00
trocken würzig pfeffrig vollmundig Großes Holzfass Collegium Württemberg eG Württemberg Deutschland	
Rosso Toscana Sangiovese	9,50 29,00
trocken fruchtig beerig anhaltend Großes Holzfass Borgo Scorpato e Caparzo Toskana Italien	
Passivite Grande Reserve	9,50 29,00
feinherb samtig intensiv lang Großes Holzfass Grenache, Syrah und Mourvèdre Les Vins de Saint Saturnin Languedoc Frankreich	
Lacrimus 5 Tempranillo	10,00 29,50
trocken aromatisch seidig vollmundig Großes Holzfass Rodriguez y Sanzo Rioja Spanien	
Primitivo di Mandura	11,00 32,00
trocken Waldbeere kräftig füllig Großes Holzfass Terre di Campo Sasso Apulien Italien	



Vigna Villa Karneid Lagrein	39,00
trocken Beerenbukett langanhaltend samtig Barrique Castelfeder Südtirol Italien	
Kaiserstuhl Spätburgunder	40,00
trocken Trüffelaromen fruchtig samtig Barrique Salwey VDP Baden Deutschland	
No. 7 Rouge	41,00
trocken vollduftig saftig Barrique Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon Domaine La Croix Belle Languedoc Frankreich	
Muga Reserva	45,00
trocken ausgewogen weich Barrique Tempranillo Garnacha, Mazuelo und Graciano Muga Rioja Spanien	

ROSÉWEINE (0,2L | 0,75L)

Merlot Rosé	10,00 29,50
feinherb fruchtig süffig fein Weingut David Spies Rheinhessen Deutschland	
Gutswein Spätburgunder Rosé	38,00
feinherb fruchtig elegant lang Künstler VDP Rheingau Deutschland	

WEINSCHORLEN (0,2L)

Omas Weinschorle	6,50
Weißwein Holunder Sprizz Minze	
Weißweinschorle Roséweinschorle	6,00
trocken oder halbtrocken	



BIER

Unser hauseigenes Pils vom Fass (0,3l | 0,5l)

1826er Pils

4,00 | 6,00

Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.

Hefeweizen vom Fass (0,3l | 0,5l)

Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier

4,50 | 6,50

Biere aus der Flasche (0,33l | 0,5l)

Alkoholfreies Jever Fun | Jever Fun Zitrone

4,50

Alkoholfreies Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier

5,50

Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel

5,50

WASSER & LIMONADEN

Selters Mineralwasser naturell | medium | 0,25l/0,75l

3,00 | 8,00

Coca Cola | Fanta | Sprite | 0,2l

3,00

Lütts Landlust-Schorlen: Rhabarber | Holunder | Apfel | Johannisbeere | 0,33l

4,90

UNSERE EMPFEHLUNG - HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Green Garden - Gurke | Basilikum | Limette

5,50

Antonius Soda – Orangenduft | Ingwer

5,50

Weißer Inge – Holunderblüte | Zitrone | Minze

5,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso | Doppelter Espresso

3,00 | 4,90

Tasse Kaffee

3,00

Cappuccino

4,00

Latte Macchiato

4,90

Althaus Tee im Kännchen

4,50



EDELBRENNEREI DIRKER

Omas Liköre

Schlehe Waldheidelbeere Gartenhimbeere	4,50
Williams-Christ-Birne Rhabarber Weiße Holunderblüte	4,50

Brände | Geiste

Von der Streuobstwiese

Quitte	9,50
Marille	8,90
Löhrpflaume Morellenfeuer-Kirsche	6,90
Mirabelle Williams-Christ-Birne	6,90
Obstler Mispel	5,50
Boskoop-Apfel	4,90

Aus dem Beerengarten

Waldhimbeere	8,50
Schwarze Holunderbeere	7,90
Rote Johannisbeere	5,50

Aus dem Wald

Eberesche (Vogelbeere)	9,90
Haselnuss	6,90
Wachholder	4,90

Aus dem Weinberg

Dornfelder	5,90
------------	------

Aus Übersee

Tonkabohne	4,90
------------	------



BRÄNDE & DIGESTIVE

Rum | Cognac (4cl)

Ron Zacapa 23 Sistema Solera Añjos de Altura S.A. Guatemala	12,00
Hennessy VS Cognac Frankreich	12,00

Schottischer Whisky (4 cl)

Laphroaig, Single Islay Malt 10 Jahre	10,50
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	7,50

Magenbitter | Brände | Digestive (2cl)

Fernet Branca Malteser Jägermeister	3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	3,50
Grappa Cellini Cru Invecchiata	3,90
Sasse Münsterländer Lagerkorn	4,90
Ramazotti (4cl)	4,90

Gutschein für das Restaurant Vox Drink & Dine

Verschenken Sie mit einem Gutschein kulinarische Köstlichkeiten und unbeschwerte Stunden.
Gutscheine über Ihren Wunschbetrag können Sie direkt im Restaurant erwerben.



HAUS RAHENKAMP IM ÜBERBLICK

Drei Festsäle

Großer Festsaal | Gartensaal | Kleiner Festsaal

Drei Salon-Zimmer

Landschaftszimmer | Rosenzimmer | Fuchsbau

*

Vox Drink & Dine & Antonius Terrasse

Dienstag bis Samstag 18:00 - 22:00 Uhr
gehobene Landhausküche

Zwei Séparées im Restaurant

Fuchsbau | Herrenzimmer

*

Catering by Rahenkamp

Speisen zur Abholung für Zuhause

*

12 Gästezimmer

individuelle Gästezimmer
Kaffee- und Teezubereitungsmöglichkeiten | Mineralwasser

Frühstück

Landhaus-Frühstück mit regionalen Köstlichkeiten

*

Parkplätze

Kostenfreie Parkmöglichkeit für alle Gäste