

Unsere Haus-Aperitife

Fuchsschwanz - Unser Vox-Klassiker

Sekt mit Pimms No. 1, Orangenschale und Minze

€ 4,60

Holundertraum

Sekt mit Holunderblütensirup und Zitrone

€ 4,60

Tropenzauber

Exotisch, fruchtig, geistreich

€ 4,60

Ingwertini

Martini, Ginger-Ale, Ingwer und Zitrone

€ 6,50

Pimms No. 1 Cup

Pimms No. 1 mit Ginger-Ale, Orange, Beeren, Gurke und Minze

€ 6,90

Aperitif-Klassiker

Campari oder Aperol Spritz

Campari oder Aperol, Sekt, Mineralwasser und Orange

€ 6,50

Moscow Mule

Wodka, Limettensaft und Thomas Henry Spicy Ingwer

€ 6,90

Amérie

Münsterländer Aperitif mit Himbeergeist und Walderdbeeren

€ 6,90

Unsere alkoholfreien Haus-Aperitif

Fuchsschwanz - alkoholfrei

San Bitter, Orangenschale und Minze

€ 4,30

Gänsewein Royal - alkoholfrei

Erdbeer-, Ananas- und Kokosnussaft

€ 4,90

Unsere Empfehlung - Hausgemachte Limonaden

Green Garden - Gurke mit Basilikum und Limette

Antonius Soda – Orangenduft mit Ingwer

Weißer Inge – Holunderblüte mit Zitrone und Minze

je € 4,90

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 Antonius Terrassen Spezialitäten



Unsere Landhaus-Brote aus der Pfanne in mittlerer oder großer Portion ...

Tomaten, Ziegenkäse, roter Zwiebel Pinienkernen und Pesto	€ 8,90/€ 13,50
Geräucherte Forelle und warme Eismeer-Shrimps mit Limonensauce	€ 14,50/€ 18,50
Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“ an Remouladensauce	€ 15,50/€ 19,50
Spanferkelbraten an Trüffelcreme	€ 13,50/€ 17,50

Süße Köstlichkeiten auf der Terrasse

<u>Unser Erdbeerbecher</u> Vanilleeis, weißes Schokoladeneis, frischen Erdbeeren und Erdbeermark	€ 8,50
<u>Südsee-Traum</u> Mangosorbet, Cassissorbet und Passionsfruchtsauce	€ 8,50

Suppen

Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit Chili, Ingwer und Kernöl
€ 7,50

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit Croûtons
€ 8,00

Vorspeisen

Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing
€ 6,90

Vitello Tonnato vom Truthahn mit Thunfischcreme,
Kapern-Äpfeln und Kürbiskernöl
€ 10,90

Graved Norweger-Lachs an Honig-Senfdillsauce
und Kartoffel-Reibekuchen
€ 12,90

Hauptgänge

Spinat-Nudeln mit eingelegten Tomaten und Paprikagemüse
an Basilikumsauce und geriebener Parmesan
€ 17,50

Schnitzel vom Jungschweinrücken im Pankomantel
an warmem Kartoffel-Gurkensalat mit Dill
€ 19,50

Gebratenes Norweger-Lachsfilet auf einem Safran-Graupotto
mit grünem Spargel

€ 23,50



Unser Klassiker: Geschmorte Ochsenbäckchen mit Belugalinsen
in Balsamicojus und getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 24,50

Rumpsteak-Strindberg mit Zwiebel-Senfmas, feinen grünen Bohnen
und einem Kartoffel-Tomatengratin

€ 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
und 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

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

€ 29,50

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.

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

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

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

Schwarzer Tee: English Superior, Assam Meleng, Darjeeling Chastelton

Grüner Tee: Lung Ching, Jasmine Deluxe

Kräuter- und Früchtetee: Rooibusch, Kamille, Milde Minze, Fruit Berry

€ 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
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



Berliner Luft (4cl)

Frischer Pfefferminzlikör

€ 2,90

Scheibel Premium Brände (jeweils 2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser, Williams-Christ Birnen Brand

Waldhimbeer Geist

€ 3,70

Brände vom Hödl Hof aus 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 & schottischer Whisky (jeweils 4 cl)

Asbach Privatbrand, 8 Jahre gereift

€ 5,60

Baron Otard Cognac VSOP, 8-10 Jahre gereift

€ 7,60

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 besticht durch seine Großzügigkeit und wird durch den sich anschließenden großzügigen Terrassenbereich komplettiert, der mit seinem Blick auf die ländliche Region verwöhnt. Im Gartensaal finden Veranstaltungen bis 70 Personen Platz, die ebenfalls den direkten Terrassenzugang schätzen. Der Kleine Festsaal erwartet seine bis zu 64 Gäste in einem warmen und eleganten Ambiente mit royaalem Blau und vielen goldenen Elementen.

Sprechen Sie uns gern für einen Besichtigungs- und Beratungstermin an:

Ihr Ansprechpartner:

Daniel Bumhoffer

0541 – 38 69 71

bumhoffer@haus-rahenkamp.com

