

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

Exotischer Safari Likör und Orangensaft

€ 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

Osnabrücker Gin Tonic

O49 Organic Gin mit Thomas Henry Tonic Water

€ 7,90

Unsere alkoholfreien Haus-Aperitif

Fuchsschwanz - alkoholfrei

Crodino, 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

Mango-Currycreme mit Chili und Ingwer
€ 6,90

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum und Mozzarella
€ 7,50

Unsere Landhaus-Kraftbrühe vom Ochsenfleisch
€ 8,50

Vorspeisen

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

Eingelegtes Gartengemüse mit Oliven, Kapern-Äpfeln
und gratiniertem Ziegenfrischkäse
€ 9,50

Burrata mit getrockneten und frischen Strauchtomaten, Meersalz,
Balsamico sowie frischer Minze
€ 11,90

Römersalatherzen im Himbeerdressing mit Nektarinenspalten
und Pfifferlingen
€ 12,50

Hausgebeizter Estragon-Lachs (kalt) auf geröstetem Landbrot
mit Orangen-Pfeffer-Schmand
€ 14,50

Hauptgänge

Orangen-Fettuccine in Limonen-Fenchelsauce
mit Kräutersaitlingen und Pfifferlingen

€ 18,90

Unser Landhaus-Burger mit rosa gebratenem Roastbeef (ca. 140g)
und Pfifferlingen, Bacon, Essiggurke sowie Tomatencreme
Beilage: dicke Kartoffelstäbchen mit hauseigenem Gewürzsalz

€ 22,50

Schnitzel vom Truthahn im Panko-Mantel mit glasierter Ananas,
Tomaten-Currysugo und gemischter Wildreis

€ 23,00

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

€ 24,50

Kross gebratenes Zanderfilet mit Fenchelgemüse in Rahm
und Safran-Graupen

€ 24,50

Rinderfilet (ca. 180g) von der Holsteiner Färse mit Pfifferlingen in Rahm,
Thymian-Möhren und Kartoffelkrapfen

€ 28,50

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.

Desserts

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

Salat von Erdbeeren mit Mascarponecreme, Minze und Limone
€ 8,50

-Unser Pfirsich „Melba“ - Pochierter Pfirsich mit Vanille und Anis
an frischen Himbeeren, Himbeersauce und Mangosorbet
€ 9,50

Unser Klassiker: Warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr
mit Beerenallerlei und Vanilleeis
€ 11,50

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

Unser Wohlfühlmenü in Kooperation mit **GiroLive**

Sie sind GiroLive-Mitglied und möchten sich mit ausgefuchsten Köstlichkeiten der neuen Wohlfühlküche verwöhnen? Dann lassen Sie sich mit einem dreigängigen Menü nach Wahl des Küchenchefs kulinarisch überraschen.

Wohlfühlmenü für zwei Personen mit drei Gängen € 69,00

- Fleisch/Fisch oder Vegetarisch im Hauptgang zur Wahl -
- nur Mittwoch, Donnerstag und Sonntag in den Monaten Juni bis August -
- mit vorheriger Reservierung oder auf Anfrage am Abend -

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

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

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

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 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

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, Williams-Christ Birnen Brand
Waldhimbeer Geist, Aprikosen-Marille, Wild-Schlehen Geist
je € 3,70

Haselnuss Edles Fass
€ 5,50

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

