

Wasser / Limonaden / Säfte

Selters Mineralwasser Still oder Leicht
€ 2,50/€ 6,00 0,1l/0,75l

Coca Cola / Cola Light / Cola Zero/ Fanta / Sprite
€ 2,40 0,2l

Thomas Henry Bitter Lemon / Ginger-Ale / Tonic Water
€ 2,90 0,2l



Saftschorlen aus dem Hause Lütts Landlust, 0,33l

Holunderblütenschorle, Streuobst-Apfel-Schorle, Rhabarberschorle,
Johanna – Schwarze Johannisbeere mit Apfel
€ 3,60

Hausgemachte Limonaden - Unsere Empfehlung

Unsere hausgemachten Limonaden werden mit sprudeligem Mineralwasser und Eiswürfeln serviert. Hochwertige Sirupe aus dem Haus Giffard sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Green Garden - Gurke mit Basilikum und Limette

Red Roses - Erdbeeren mit Rosenduft

Antonius Soda – Orangenblüte mit Ingwer
alle Limonaden € 4,90

Unsere Antonius Terrassen Spezialitäten



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

Tomaten, Ziegenkäse, roter Zwiebel Pinienkernen und Pesto	€ 8,90/€ 13,50
Birne, Roquefortcreme & schwarzen Wallnüssen	€ 9,90/€ 14,50
Pastrami und Trüffel-Aioli	€ 12,50/€16,50
Spanferkelbraten, Gurke, körnigem Senf und frischem Meerrettich	€ 11,00/€15,50

Unser Antonius-Salat

Unser Haussalat Vox mit gebratenen Pfifferlingen, Nektarinen und Bacon	€ 11,00
---	---------

Süße Köstlichkeiten auf der Terrasse

Apfelstreuselkuchen mit Koriander-Ingwer-Duft	€ 3,40
Schokoladenflecken-Kuchen mit Himbeeren	€ 3,60

Unser Erdbeerbecher

Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Erdbeemark und Minzsirup	€ 8,50
---	--------

Südsee-Traum

Kokosnusseeis, Maracuja-Mango-Karamell und Weißes Schokoladeneis mit Haselnüssen	€ 8,50
---	--------

**Folgende Speisen aus dem Vox Drink & Dine
servieren wir Ihnen gern ab 15:00 Uhr**



Suppen

Weißes Tomatencremesüppchen & Basilikumschaum € 6,50

Möhren- Ingwercreme mit Chili € 6,50

Vorspeisen

Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons € 5,90/€ 7,90
im Balsamicodressing (kleine oder große Portion)

Unser Haussalat Vox mit gebratenen Pfifferlingen,
Nektarinen und Bacon € 11,00

Geflämmter Büffel-Mozzarella, Limonen-Crème fraîche, € 10,50
Strauchtomaten und Pinienkerne

Zartes junges Matjesfilet mit roten Zwiebeln € 11,50
an Avocado creme und Reibekuchen

Marinierter Orangen-Estragon-Lachs (roh) € 14,50
mit frischem Meerrettich und Kürbiskernöl

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.

Hauptgänge

- Linguine in Petersiliensauce mit Pfifferlingen,
Zwiebellauch und Parmesan € 15,50
- Schnitzel vom Jungschweinrücken in Panko-Panade,
warmer Kartoffel-Pfifferlingssalat und kleiner Haussalat € 16,50
- Unsere Fischstäbchen „Vox“ vom Kabeljau
an Tomaten-Pfirsich-Chutney mit Kartoffelpüree & Erbsen € 19,50
- Gebratenes Zanderfilet an einem Passionsfrucht-Risotto
und breiten Bohnen € 22,50
- Unsere Ochsenbäckchen mit Beluga-Linsen
in Balsamicosauce und einem Kartoffelpüree € 23,00
- Rumpsteak mit Cognac-Pfifferlingsrahm,
grünem Spargel und Kartoffel-Selleriegratin € 26,00

Desserts

- Omas Beerenallerlei mit Limonen-Joghurt € 8,00
- Lavendel-Honig-Parfait mit eingelegten Aprikosen,
Pinienkernen und einer Passionsfruchtsauce € 9,00
- Warmes Schokoladen-Törtchen mit Pfirsichkompott
und Pistazieneis (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) € 10,90
- Französische Käseauswahl mit Früchtebrot € 10,90/€ 14,50
(mittlere oder große Portion)

1826er-Unser hauseigenes Pils vom Fass

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

€ 2,80/€ 4,20 0,3l/0,5l

Biere vom Fass

König Pilsener

€ 2,80/€ 4,20 0,3l/0,5l

König Ludwig Weissbier Hell

€ 2,80/€ 4,20 0,3l/0,5l

Biere aus der Flasche

Alkoholfreies Bitburger Pils oder Radler, 0,33l € 3,00

Alkoholfreies König Ludwig Weissbier Hell, 0,5l € 4,00

König Ludwig Dunkel, 0,5l € 4,00

After Dinner Cocktails

Whodini € 4,90

Grapefruit, Limette, Weißer Rum und Bitter Lemon

Old Fashioned € 5,90

Jameson Whiskey, Angostura, Würfelzucker

Negroni € 6,50

Campari, Martini Rosso, Gordons Gin

Weißweine

2015er Cal y Canto, Verdejo, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien € 5,50/€ 19,50
0,2l oder 0,75l

2016er Plansel Selecta, Verdelho-Arinto-Vaz € 6,50/€ 23,00
Vinho Regional, trocken, da Plansel, Alentejano Portugal, 0,2l oder 0,75l

2016er Edition St. Valentin, Bacchus € 6,50/€ 23,00
Qualitätswein, halbtrocken, Winzer Sommernach Franken, 0,2l oder 0,75l

2016er Daniel, Riesling, Qualitätswein, trocken € 6,80/€ 24,00
Weingut Daniel, Rheingau, 0,2l oder 0,75l

2015er K, Auxerrois, Qualitätswein € 6,80/€ 24,00
trocken, Weingut Kesselring, Pfalz 0,2l oder 0,75l

2016er Zimmerlin Edition, Grauer Burgunder € 6,90/€ 24,50
Qualitätswein, trocken, Weingut Zimmerlin Baden, 0,2l oder 0,75l

2015er Oak & Steel, Edition Pirates of Palatinum € 26,50
Chardonnay, Qualitätswein, trocken
Weinhaus Lergemüller, Pfalz, 0,75l



Roséweine

2015er Zimmerlin, Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Zimmerlin
Baden, 0,2l oder 0,75l € 6,80/€ 24,00

2015er La Source Chateau Vignelaur
Coteaux d'aix Provence, trocken, Rians
Frankreich, 0,2l oder 0,75l € 7,30/€ 26,00

Internationale Rotweine

2016er Cal y Canto, Tempranillo-Merlot-Syrah
Vino de la Tierra, trocken, Bodegas Isidro Miagro
Spanien, 0,2l oder 0,75l € 5,50/€ 19,50

2015er Plansel S., Trincadeira-Aragonês-Touriga
Vinho Regional, trocken, da Plansel, Alentejano
Portugal, 0,2l oder 0,75l € 6,50/€ 23,00

2015er Nero D'Avola, trocken
Corte dei Mori, Sizilien, 0,2l oder 0,75l € 6,80/€ 24,00

2012er Vinyard Selection, Merlot, trocken
Terra Noble, Valle del Maule, Chile 0,2l oder 0,75l € 7,20/€ 25,50

2015er Sud, Negroamaro, Salento, trocken
San Marzano, Apulien, Italien, 0,2l oder 0,75l € 7,50/€ 26,50

2011er Rochegude, Côtes du Rhône Villages AC
Maison Louis Mousset, trocken, Rhône, France, 0,75l € 26,00

2012er Château Barreyres, Cru Bourgeois,
trocken, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich, 0,75l

€ 36,00



Deutsche Rotweine

2015er Lindenhof Cuvée No. 1, Qualitätswein
halbtrocken, Lindenhof, Nahe, 0,2l oder 0,75l

€ 6,80/€ 24,00

2015er Prachtstück, Cuvée, Weingut Metzger
trocken, Pfalz, 0,2l oder 0,75l

€ 7,20 /€ 25,50

2014er Lindenhof Spätburgunder, Qualitätswein
Trocken, Weingut Lindenhof, Nahe, 0,75l

€ 25,50

Unsere Empfehlung zum Dessert:

2015er Sweetheart, Sauvignon Blanc, lieblich,
Oliver Zeter, Pfalz

€ 5,90/€ 27,00 0,1l oder 0,5l

Brände, Magenbitter & Digestive (jeweils 2cl)

Back Obstbrand

€ 3,00

Mazzetti Invecchiata (Fass) / Mazzetti Morbida

€ 3,00

Scheibel Waldhimbeere / Kirsche / Williams Christ

€ 3,50

Sasse Münsterländer Lagerkorn

€ 3,30

Scheibel Edles Fass Haselnuss

€ 4,80

Mettinger

€ 2,00

Fernet Branca / Fernet Menta / Malteser / Jägermeister

€ 2,50

Ramazzotti

€ 2,80

Aalborg Jubiläums Aquavit

€ 3,00

Besondere Kräuterliköre (jeweils 2cl)

Giffard Menthe-Pastille (Pfefferminz)

€ 3,00

Bigallet Verveine Likör (Eisenkraut)

€ 3,50

Kaffeespezialitäten

Espresso

€ 2,30

Espresso Macchiato

€ 2,60

Doppelter Espresso

€ 4,30

Tasse Kaffee

€ 2,50

Cappuccino

€ 2,80

Latte Macchiato

€ 3,20

Milchkaffee

€ 3,40

Teespezialitäten aus dem Hause ALTHAUS

Kännchen € 4,50

Schwarzer Tee: English Superior, Assam Meleng
oder Darjeeling Chastelton

Grüner Tee: Lung Ching oder Jasmine Deluxe

Kräuter- und Früchtetee: Toffee Rooibush, Fancy Chamomile,
Milde Minze oder Fruit Berry

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 Festsaaes 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.

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

Ihr Ansprechpartner:

Daniel Bumhoffer

0541 – 38 69 71

bumhoffer@haus-rahenkamp.com