

## **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 Limonenauc	€ 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 Frühlingslauch mit oder ohne Wachteleiern  
€ 6,50/€ 8,50

Spargelcremesuppe mit Graved-Lachs und Kerbel  
€ 7,90

Flusskrebssüppchen mit Pernod  
€ 9,50

## Vorspeisen

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

Gartensalat mit Spargel und Erdbeeren an Balsamicodressing  
€ 12,50

Gezupfter Büffelmozzarella mit Ochsenherz-Tomate,  
Olivendressing und gerösteten Pinienkernen  
€ 12,90

Tatar vom Norweger-Lachs auf Reibekuchen mit Limonen-Crème fraîche  
€ 13,90

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesan und Rucola  
€ 14,90



## Hauptgänge



Gefüllte Ravioli mit Paprika, Auberginen und Mozzarella  
an Tomaten-Basilikumugo mit Parmesanspänen  
€ 19,50

Ganze Forelle „Müllerin Art“ aus dem Nettetäl mit Omas Kopfsalat  
und Schloßkartoffeln  
€ 21,50

Geschmorte Kalbshaxe an Zitronensauce mit Gartengemüse  
und Schupfnudeln  
€ 25,50

Rumpsteak mit einer Waldpilzkruste an Rotweinjus, Frühlingsgemüse  
und Bärlauch-Serviettenknödeln  
€ 27,50

Rosa gebratener Lammrücken an Schalottensauce  
und Spargel-Kartoffelragout mit Estragonduft  
€ 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.

## Spargelgerichte



Unseren Spargel beziehen wir jeden Tag frisch vom Hof Hawighorst in Wallenhorst. Wir servieren den Frühling in Stangen „knackig im Biss“ und al dente, um das königliche Gemüse zu schonen und um Ihr Geschmackserlebnis zu erhöhen.

Gebratene Maispoulardenbrust mit Spargel (geschält ca. 170 Gramm), Morchelsauce und Kartoffeln

€ 22,50

1 Pfund Stangen-Spargel (geschält ca. 320 Gramm) mit kleinen Kartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Minzbutter

€ 19,50

### Supplements:

Geräucherter und gekochter Schinken

€ 6,50

Schweineschnitzel vom Jungschwein

€ 8,50

## Unser Wohlfühlmenü

Ihnen fällt die Wahl zwischen unseren ausgefuchsten Köstlichkeiten schwer? Dann lassen Sie sich mit einem dreigängigen Menü nach Wahl des Küchenchefs kulinarisch überraschen. Die Portionsgrößen der Gänge sind so gestaltet, dass Sie noch Appetit und Freude am Dessert haben.

### Wohlfühlmenü mit drei Gängen

- Fleisch/Fisch oder Vegetarisch im Hauptgang zur Wahl -

€ 29,50

## Desserts

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

Oma Hildes Milchreis – warm oder kalt –  
mit Beerenkaramell und kandierten Pistazien  
€ 8,90

Mango-Sorbet mit Pfeffer-Erdbeeren und Pernod  
€ 10,50

Unser warmes Schokoladentörtchen aus dem Rohr  
mit Apfel-Rhabarberkompott und Vanilleeis  
€ 11,50



## Unser kulinarisches Statement

Wir haben uns dazu verpflichtet, regionale und lokale Produkte zu nutzen und diese in handwerklicher Art zu verarbeiten. Aus hochwertigen Grundzutaten werden frische, saisonale Gerichte zubereitet. Die Speisekarte wechselt alle zwei bis drei Monate, damit sich unsere Gäste immer wieder an neuen Kreationen erfreuen können.

## 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 Miago, 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](mailto:bumhoffer@haus-rahenkamp.com)

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 royalem 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-rahmenkamp.com

