



## APERITIFE

### Unsere Sekt-Aperitife

<u>Grüner Gin(i)</u> : Sekt   Waldmeister   Gin   Limette	5,90
<u>Unser Vox-Klassiker – Fuchsschwanz</u> : Sekt   Pimms No. 1   Orangenschale   Minze	5,50
<u>Holundertraum</u> : Sekt   Holunderblüte   Zitrone	4,90

### Unsere Haus-Aperitife

<u>Pimms No. 1 Cup</u> : Pimms No. 1   Ginger-Ale   Orange   Beeren   Gartengurke   Minze	8,90
<u>Moscow Moule</u> : Wodka   Thomas Henry Spicy Ginger   Gartengurke   Limettensaft	7,50
<u>Sommer Sangria</u> : Weißwein   Wodka   Limettenduft   Gurke   Minze	7,50
<u>#staywithus – Unser Sundowner</u> : San Bitter   Gin   Rosmarin   Sprizz	7,50
<u>Rhaperol Sprizz</u> : Rhabarber   Aperol   Sekt   Sprizz   Orange	6,90
<u>La La La Vendel</u> : Sprizz   Lavendel   Gin   Zitrone	5,90

### Unsere alkoholfreien Aperitife

<u>Fräulein Adelheit</u> : Alkoholfreier Martini Bianco   Tonic Water   Zitrone	7,90
<u>Fuchsschwanz „Zero“</u> : San Bitter   Orangenschale   Minze	5,90
<u>Laubfrosch</u> : Ginger Ale   Pfefferminze   Zitrone   Minze	5,50



## BROT ZUM TEILEN

### Unser Hausbrot

Dinkelbrot mit Sonnenblumenkernen | Hausdip 2,90  
- perfekt für zwei Personen zum Aperitif -

## VORSPEISEN

### Unsere Klassiker

Kleines Landbrot aus der Pfanne | Tomaten | Ziegenkäse | rote Zwiebel | Kerne 6,90  
Haussalat Vox | Karotte | Radieschen | Croûtons | Hausdressing 6,90

### Landgemacht

Lachstatar | Zitronenmelisse | Rösti | Dillschmand 14,50  
Landhaus-Kraftbrühe | Einlage 6,90

### Neugedacht

#### Pierres Empfehlung

Geräucherter Thunfisch | Gurken-Estragonsorbet | Limoncellocreme | Wildkräuter 18,50  
Gebratener Römersalat | Burrata | Avocado | halbtrocknete Tomaten | Brotchips 14,50  
Kokosnuss-Currycreme | Basilikumschaum | Geflügel-Saté 9,50



## HAUPTGÄNGE

### Unsere Klassiker

Ochsenbäckchen   Balsamicojus   Möhrengemüse   Kartoffelpüree	25,90
Lachsfilet   Kartoffelkruste   Erbsenstampf   Limonensauce	24,90
Schnitzel vom Jungschweinrücken   lauwarmer Kartoffel-Tomatensalat	19,90

### Landgemacht

Wolfsbarschfilet   Schmorgurken   Pfannenkartoffeln   Senfsauce	23,50
Kaltes Roastbeef   Sauce Tatar   Bratkartoffeln   Rauke	21,50

### Neugedacht

#### Daniels Empfehlung

Entenbrust   Austernpilze   Pfirsich   Bulgur   Teriyakisauce   Zitronengrasschaum	32,50
Maispoularde Suprême   Risotto mit grünem Spargel   rotes Pesto	24,50
Ravioli   Ratatouillegemüse   Curry-Crème fraîche   Parmesan   Rucola	19,90

### Gutschein für das Restaurant Vox Drink & Dine

Verschenken Sie mit einem Gutschein kulinarische Köstlichkeiten und unbeschwerte Stunden in unserem Haus. Gutscheine über Ihren Wunschbetrag können Sie zu den regulären Restaurant-Öffnungszeiten oder nach Absprache erwerben.



## NACHSPEISEN

### Unsere Klassiker

Unser Dreierlei: Süße Köstlichkeit | Obstler | Espresso 7,50

Baileyssima: Espresso | Baileys | Vanilleeis (serviert in einer Tasse) 4,90

### Landgemacht

Pfirsich Melba | Pfirsich | Himbeeren | Vanilleeis | Mandeln 9,50

Dunkles Schokoladenmousse | Erdbeeren | Eierlikörsahne 11,00

### Neugedacht

#### Yuliyas Empfehlung

Zitronentarte | Rhabarbersorbet 12,50

Beeren in Proseccogelee | Holunderblüte | Limetten-Yoghurt 9,50

Limonetto: Zitronensorbet | Prosecco (serviert in einem Glas) 4,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Unsere Speisen können kleinste Mengen und Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen enthalten, da diese frisch zubereitet werden. Auf Wunsch bringen wir Ihnen gern unsere Speisen- und Getränkekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen oder sprechen Sie unseren



## WASSER & LIMONADEN

Selters Mineralwasser naturell   medium   0,25l/0,75l	2,70   6,90
Coca Cola   Fanta   Sprite   0,2l	2,70
Thomas Henry Bitter Lemon   Ginger-Ale   Tonic Water   0,2l	3,90
Lütts Landlust-Schorlen: Rhabarber   Holunder   Apfel   Johannisbeere   0,33l	4,00

## UNSERE EMPFEHLUNG - HAUSGEMACHTE LIMONADEN

<u>Green Garden</u> - Gurke   Basilikum   Limette	4,90
<u>Antonius Soda</u> – Orangenduft   Ingwer	4,90
<u>Weißer Inge</u> – Holunderblüte   Zitrone   Minze	4,90

## WEIßWEINE (0,2L | 0,75L)

<u>Weißburgunder Linsenbusch</u> trocken   duftig   elegant   reif   D.Q. Ruppertsberger Weinkeller   Pfalz   Deutschland	7,90   26,50
<u>Scheurebe</u> feinherb   Pfirsicharomen   körperreich   harmonisch Ruppertsberger Weinkeller   Pfalz   Deutschland	7,90   26,50
<u>Sauvignon &amp; Gros Manseng Blanc fruité</u> trocken   Fruchtbukett   exotisch   gehaltvoll Maison Fontan   Gascogne   Frankreich	8,20   27,50
<u>Her mit dem schönen Leben! Grauburgunder</u> trocken   frisch   markant   D.Q. Schales   Rheinhessen   Deutschland	8,20   27,50
<u>Tradition Riesling</u> trocken   Steinobstaromen   reif   mineralisch   D.Q. Markus Molitor   Mosel   Deutschland	8,40   28,00



<u>Riondo Pinot Grigio</u> trocken   Fruchtbukett   vollmundig   elegant   IGT Cantine Riondo   Venetien   Italien	25,00
<u>Grüner Veltliner Klassik</u> trocken   fruchtig   leicht Weinrieder   Weinviertel   Österreich	27,50
<u>Chardonnay</u> trocken   tropische Früchte   angenehme Würze Middelvlei Estate   Stellenbosch   Südafrika	33,00
<u>Lugana   Frati</u> trocken   Aprikose   kraftvoll   fein   DOC Cà dei Frati   Lombardei   Italien	35,50
<u>Weißburgunder</u> trocken   erfrischend   ausgewogen   D.Q. Dr. Bürklin-Wolf   Pfalz   Deutschland	33,00
<u>Riesling Erdener Treppchen</u> trocken   würzig   fein   dicht   Kabinett Markus Molitor   Mosel   Deutschland	36,00
<u>VDP. Großes Gewächs</u> Riesling Hochheimer Hölle trocken   Aprikosenbukett   dicht   nachhaltig   D.Q. Künstler VDP   Rheingau   Deutschland	52,00



## ROSÉWEINE (0,2L | 0,75L)

<u>Portugieser Deidesheimer Hofstück</u> mild   harmonisch   frisch   fruchtig   D.Q. Ruppertsberger Weinkeller   Pfalz   Deutschland	7,70   25,50
<u>Her mit dem schönen Leben! Rosé</u> feinherb   harmonisch   beerenfruchtig   leicht Schales   Rheinhessen   Deutschland	8,40   28,00
<u>Spätburgunder Rosé</u> feinherb   Erdbeeraromen   fein   verspielt   D.Q. Künstler VDP   Rheingau   Deutschland	29,00

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

<u>Spätburgunder</u> trocken   kräftig   würzig   Waldbeerenaroma Großes Holzfass   D.Q.   Schales   Rheinhessen   Deutschland	8,40   28,00
<u>Rosso Toscana</u> trocken   fruchtig   beerig   anhaltend   IGT Borgo Scorpeto e Caparzo   Toscana   Italien	7,90   26,50
<u>Passivite Grande Reserve</u> trocken   samtig   intensiv   lang   Großes Holzfass   IGP Grenache, Syrah und Mourvèdre Les Vins de Saint Saturnin   Languedoc   Frankreich	8,20   27,50
<u>Horrido!</u> trocken   beerig   würzig   elegant Großes Holzfass   D.Q. Schales   Rheinhessen   Deutschland	8,50   27,50
<u>Milton Park Shiraz</u> trocken   feinwürzig   frisch   weich Barrique   Wine of Origin   Thorn Clarke Wines   Barossa-Valley   Australien	8,90   29,00



<u>Riondo Merlot</u> trocken   fruchtig   körperreich   samtig   IGT Cantine Riondo   Venetien   Italien	25,00
<u>VDP. Gutswein</u> Trollinger mit Lemberger halbtrocken   aromatisch   beerig   fein Drutz-Able VDP   Württemberg   Deutschland	28,00
<u>Nero d'Avola</u> trocken   Kirscharoma   intensiv   würzig   IGT Terre di Campo Sasso   Sizilien   Italien	27,00
<u>Cabernet Sauvignon</u> trocken   Kirscharoma   fruchtig Barrique   Wine of Origin   12 Monate im Barrique ausgebaut Middelvlei Estate   Stellenbosch   Südafrika	37,50
<u>Muga Reserva</u> trocken   ausgewogen   weich   DOC 70% Tempranillo, 20% Garnacha sowie 10% Mazuelo/Graciano Muga   Rioja   Spanien	43,50
<u>Edition Tour Spätburgunder</u> trocken   duftig   saftig   reintönig   Barrique   D.Q. 17 Monate im Barrique ausgebaut und gelagert Jean Stodden VDP   Ahr   Deutschland	42,00





## WEINSCHORLEN (0,2L)

<u>Omas Sommerschorle</u> Weißwein   Holunder   Sprizz   Minze	5,90
<u>Opas Sommerschorle</u> Rotwein   Orangensaft   Sprizz	5,90
<u>Weißweinschorle   Roséweinschorle</u> trocken oder halbtrocken	4,90

## BIER

<b>Unser hauseigenes Pils vom Fass (0,3l   0,5l)</b> <u>1826er Pils</u> Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.	3,50   5,00
<b>Hefeweizen vom Fass (0,3l   0,5l)</b> Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier	4,00   6,00
<b>Biere aus der Flasche (0,33l   0,5l)</b> Alkoholfreies Jever Fun   Jever Fun Zitrone Alkoholfreies Allgäuer Büble Weizen Edelweissbier Allgäuer Büble Urbayrisch Dunkel	4,00 5,50 5,50

## HEIßGETRÄNKE

<b>Kaffeespezialitäten</b> Espresso Doppelter Espresso Tasse Kaffee Cappuccino Latte Macchiato	2,70 4,60 2,90 3,30 4,30
<b>Althaus Tee im Kännchen</b> Bitte sprechen Sie uns auf unsere verschiedenen Sorten an	4,50



## BRÄNDE & DIGESTIVE

### Scheibel Premium Brände (2cl)

Schwarzwälder Kirschwasser   Waldhimbeer Geist   Mirabellen Brand	4,50
Schlehen Geist	4,50
Williams-Christ Birnen Brand   Altes Pflümle	4,70
Edle Nuss vom Fass (Brand)	8,50

### Brände vom Hödl Hof in Österreich (2cl)

Obstler   Nuss   Marille   Birne	3,30
----------------------------------	------

### Rum | Weinbrand | Cognac (4cl)

Ron Zacapa 23   Sistema Solera   Añjos de Altura S.A.   Guatemala	12,00
Baron Otard Cognac   VSOP   10 Jahre	9,90

### 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	2,90
Aalborg Jubiläums Aquavit	3,40
Sasse Münsterländer Lagerkorn	3,70
Grappa Cellini Cru Invecchiata	3,90
Ramazzotti (4cl)	4,90



## 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

\*\*\*

### **12 Gästezimmer**

individuelle Gästezimmer  
Kaffee- und Teezubereitungsmöglichkeiten | Mineralwasser

### **Frühstück**

Landhaus-Frühstück am Tisch des Gastes serviert

### **Roomservice**

Speisenservice auf dem Zimmer für Hotelgäste

\*\*\*

### **Parkplätze**

Kostenfreie Parkmöglichkeit für alle Gäste