



Sekte

2015 Jahrgangssekt, Hausmarke, extra trocken, 0,1l/0,75l € 3,30/€ 20,00

2011 "Majorat" Reichsgraf von Kesselstatt, Riesling, trocken, 0,75l € 32,00
Traditionelle Flaschengärung

Unsere Aperitife des Hauses

Fuchsschwanz - Unsere Vox Empfehlung € 4,30
Sekt mit Pimms No. 1, Orangenschale und Minze

Fuchsschwanz - alkoholfrei € 3,90
Crodino, Orangeschale und Minze

Holundertraum € 4,30
Sekt mit Holunderblütensirup und Zitrone

Gänsewein Royal - alkoholfrei € 4,80
Erdbeer-, Ananas- und Kokosnussaft

Aperitif-Klassiker

Pimms Cup € 5,90
Pimm's No. 1 mit Ginger-Ale, Beeren, Gurke und Minze

Campari Orange € 6,00
Campari und Orangensaft

Aperol Spritz € 6,50
Aperol, Sekt, Mineralwasser und Orange

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-Schorlen: Rhabarber, Holunder, Apfel, Johannisbeere, 0,33l € 3,60



Suppen

Weißes Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum € 6,50

Möhren- Ingwercreme mit Chili € 6,50

Snacks

Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion) € 8,90/€ 13,50

Französische Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot (mittlere oder große Portion) € 10,90/€ 14,50

Vorspeisen

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

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

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

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

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

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.



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 und 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 und Pinienkernen an einer Passionsfruchtsauce € 9,00

Warmes Schokoladen-Törtchen mit Pfirsichkompott und Pistazieneis (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) € 10,90

Französische Käseauswahl mit hausgebackenem Früchtebrot (mittlere oder große Portion) € 10,90/€ 14,50

Unsere Empfehlung zum Dessert:

2015er Sweetheart, Sauvignon Blanc, lieblich Oliver Zeter, Pfalz, 0,1l oder 0,5l € 5,90/€ 27,00



Vegetarische Speisen

Weißes Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum	€ 6,50
Möhren- Ingwercreme mit Chili	€ 6,50
Gebratenes Landbrot aus der Pfanne mit Tomaten, Ziegenkäse und roter Zwiebel (mittlere oder große Portion)	€ 8,90/€ 13,50
Unser Haussalat Vox mit Nüssen und Croûtons im Balsamicodressing (kleine oder große Portion)	€ 5,90/€ 7,90
Geflämmter Büffel-Mozzarella mit Limonen-Crème fraîche, Strauchtomaten und Pinienkerne	€ 10,50
Unser Haussalat Vox mit gebratenen Pfifferlingen, Nektarinen und Bacon	€ 11,00
Linguine in Petersiliensauce mit Pfifferlingen, Zwiebellauch und Parmesan	€ 15,50

Unser hauseigenes Pils vom Fass

1826er Pils, 0,3l/0,5l	€ 2,80/€ 4,20
Namensgeber ist das Gründungsjahr von Haus Rahenkamp und führt somit zurück an die Anfänge als Post- und Pferdekutschenstation.	

Biere vom Fass

König Pilsener, 0,3l oder 0,5l	€ 2,80/ € 4,20
König Ludwig Weissbier Hell, 0,3l oder 0,5l	€ 2,80/ € 4,20

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



Unsere Empfehlung - Hausgemachte Limonade

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 € 4,90

Red Roses - Erdbeeren mit Rosenduft € 4,90

Antonius Soda - Orangenblüte mit Ingwer € 4,90

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 im Kännchen aus dem Hause ALTHAUS € 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



Weißweine

2015er Cal y Canto, Verdejo, Vino de la Tierra trocken, Bodegas Isidro Miagro, Spanien, 0,2l oder 0,75l	€ 5,50/€ 19,50
2016er Plansel Selecta, Verdelho-Arinto-Vaz, Vinho Regional trocken, da Plansel, Alentejano, Portugal, 0,2l oder 0,75l	€ 6,50/€ 23,00
2016er Edition St. Valentin, Bacchus, Qualitätswein halbtrocken, Winzer Sommernach, Franken, 0,2l oder 0,75l	€ 6,50/€ 23,00
2016er Daniel, Riesling, Qualitätswein, trocken Weingut Daniel, Rheingau, 0,2l oder 0,75l	€ 6,80/€ 24,00
2015er K, Auxerrois, Qualitätswein (bio und vegan) trocken, Weingut Kesselring, Pfalz, 0,2l oder 0,75l	€ 6,80/€ 24,00
2016er Zimmerlin Edition, Grauer Burgunder QbA, trocken, Weingut Zimmerlin, Baden, 0,2l oder 0,75l	€ 6,90/€ 24,50
2015er Oak & Steel, Edition Pirates of Palatinum, Chardonnay Qualitätswein, trocken, Weinhaus Lergenmüller, Pfalz, 0,75l	€ 26,50

Roséweine

2015er Zimmerlin Edition, Spätburgunder Weißherbst QbA, halbtrocken, Weingut Zimmerlin, Baden, 0,2l oder 0,75l	€ 6,80/€ 24,00
2015er La Source Chateau Vignelaur Coteaux d'aix Provence, trocken, Rians, France, 0,2l oder 0,75l	€ 7,30/€ 26,00



Deutsche Rotweine

2015er Lindenhof Cuvée No. 1, Qualitätswein halbtrocken, Weingut 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

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 Selecta, 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, Frankreich, 0,75l	€ 26,00
2012er Château Barreyres, Cru Bourgeois, trocken, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankreich, 0,75l	€ 36,00



Brände (jeweils 2cl)

Back Obstbrand	€ 3,00
Grappa Mazzetti Invecchiata (Fass) / Grappa Mazzetti Morbida	€ 3,00
Scheibel Waldhimbeere / Kirsche / Williams Christ	€ 3,50
Sasse Münsterländer Lagerkorn	€ 3,30
Scheibel Edles Fass Haselnuss	€ 4,80

Besondere Kräuterliköre (jeweils 2cl)

Menthe-Pastille (Pfefferminz) aus dem Hause Giffard	€ 3,00
Verveine Likör (Eisenkraut) aus dem Hause Bigallet	€ 3,50

Magenbitter & Digestive (jeweils 2cl)

Mettinger	€ 2,00
Bommerlunder	€ 2,20
Fernet Branca / Fernet Menta / Malteser / Jägermeister	€ 2,50
Ramazzotti	€ 2,80
Aalborg Jubiläums Aquavit	€ 3,00

After Dinner Cocktails

<u>Whodini</u>	€ 4,90
Grapefruit, Limette, Weißer Rum und Bitter Lemon	

<u>Old Fashioned</u>	€ 5,90
Jameson Whiskey, Angostura, Würfelzucker	

<u>Negroni</u>	€ 6,50
Campari, Martini Rosso, Gordons Gin	



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.

Wir stehen unseren Gästen von der Ideenfindung bis hin zur Umsetzung zur Seite und verwandeln Vorstellungen und Wünsche in Realität. Vorschläge zu Speisen werden individuell unter Berücksichtigung der Kundenwünsche und des gewünschten Rahmens unterbreitet. Die Beratung und Detailsabsprache im Vorfeld stellen sicher, dass alle Gäste einen unvergesslichen Moment verbringen und mit einer langanhaltenden Erinnerung nach Hause gehen.

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

Ihr Ansprechpartner:

Daniel Bumhoffer

0541 – 38 69 71

bumhoffer@haus-rahenkamp.com

Kapazitätenübersicht Festsäle					
	Fläche in m²	Kino	Parlamentarisch	U-Form	Bankett
Kleiner Festsaal	88	80	60	40	64
Gartensaal	140	120	80	50	80
Großer Festsaal	280	300	120	80	150
Kombination Großer Festsaal & Gartensaal	420	450	200	/	280
Kombination aller Festsäle	508	/	/	/	350