



„Informationen für Veranstaltungen“

**Zimmerpreise 2 Personen pro Nacht inkl. Frühstück**

1 Hochzeitszimmer	160 €
1 Appartement	140 €
4 Doppelzimmer	120 €

**Frühstückspreise für Außer-Haus Gäste (max. 12 Personen), nur auf Vorbestellung!**

Frühstück 20 € pro Person

**Kuchenpauschale**

(bei mitgebrachten Kuchen) pro Pers. 35 € ab 15 h – 18 h

(inklusive Kaffee, alkoholfreie Getränke, Gedeck, Verräumen, Kühlen, Aufschneiden & Anrichten der Kuchen, Bereitstellung von Personal, Geschirr, Besteck, Zucker, Milch ect.)

Wir möchten Sie bitten, die Kuchen am Veranstaltungstag bis spätestens 11.00 h anzuliefern.

Der Veranstalter trägt die volle Haftung für mitgebrachte Speisen und ist für die Kennzeichnung von Allergenen verantwortlich und stellt das "Gasthaus zum Raben" von jeglicher Haftung durch Dritte frei.

**Nachtzuschläge pro angefangene Stunde**

ab 0 h -	100 €
ab 1 h -	120 €
ab 3 h -	250 €

**Menükarten**

Menükarte mit bedruckter Einlage 3 € pro Stück

**Tischdekoration**

Blumenschmuck etc. auf Bestellung

**Hussen**

auf Wunsch überziehen wir für Sie die Stühle mit Hussen – 8 € pro Stuhl

**Raummiete Scheune/Terrasse**

bei Hochzeiten an den Samstagen von Mai bis Oktober  
500 €

**Kamin**

Beleuchtung mit Kerzen oder LED möglich

**Genussfenster**

Wir servieren ihr Menü von 18:00 bis 22:00 Uhr - aufgrund gesetzlicher Bestimmungen danach berechnen wir 28 € / Stunde pro Küchenmitarbeiter (6 Personen).

**Käsebrett für Nachts**

Verschiedene Rohmilchkäse mit Brot 5 € pro Per.  
Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 8 € pro Pers.

**Freie Trauungen**

Bei uns finden Sie die perfekte Atmosphäre & Kulisse für eine romantische freie Trauung.

Im traumhaften Aussenbereich mit Blick über die Rheinebene.

Sprechen Sie uns an, wir können zusammen mit Ihnen einen gelungenen Auftakt entwickeln.

Die Preise richten sich nach Uhrzeit und Aufwand.

### **Musik & Shows**

In Rücksicht auf unsere Nachbarn, darf ab 3 h keine Musik mehr spielen und ab 0 h muss die Lautstärke (in erster Linie der Bass) so angepasst werden, daß es nicht nach Außen dröhnt.

Musik zum Apéritif Absprache möglich & vor 22:30 h nur bei Exklusiv-Miete.

Musik zum Apéritif nur nach Absprache & Aufbau auf Terrasse ab 15 h.

Ebenso bitten wir die Raucher, ab 0 h leise zu sein !

### **! Hochzeitsbräuche müssen mit uns abgesprochen werden !**

Wunderkerzen, Konfettibomben (300 € Zusatzreinigung), Presslufthammer oder ähnliches sind verboten.

Bitte haben Sie Verständnis !

### **Besprechungstermine:**

Wir möchten Ihnen all unsere Aufmerksamkeit schenken um mit Ihnen gemeinsam eine unvergesslich schöne Feier zu planen. Bitte vereinbaren Sie aus diesem Grunde einen Termin mit uns um Ihre Feier in aller Ruhe und Gründlichkeit zu besprechen, damit wir Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen so perfekt wie eben möglich umsetzen können.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Menüabsprachen ohne vereinbarten Termin aus zeitlichen Gründen nicht immer berücksichtigen können.

An Wochenenden ist es uns in der Regel leider nicht möglich Termine zu vereinbaren.

Wir werden uns auch bei Ihrer Feier voll & ganz auf eine perfekte Durchführung konzentrieren !

**Scheunenbelegung** - die Scheune belegen wir für Hochzeiten erst ab 45 Erwachsenen, bzw. bei einem Mindestumsatz von 6.500 € (exklusive Logis) – bei weniger Gästen berechnen wir 45 x Pauschalpreis.

Bitte haben Sie Verständnis, daß in Rücksicht auf unsere Restaurant-Gäste eine Hochzeit mit mehr als 10 Kindern (1 – 12 J.) nur bei Exklusiv-Miete möglich ist.

### **! Angebote bei Hochzeitspauschalen !**

Ab 60 Erwachsenen sind folgende Kosten **inklusive**:

3 Menükarten pro Tisch  
Nachtzuschläge (bis 3 h)  
500 € Raummiete

### **Unsere Winter- & Freitag-Specials**

In den Monaten von November bis April und Freitags (das ganze Jahr) bieten wir Ihnen auf die Hochzeitspauschalen zusätzlich einen Nachlass von 15 % (ab 60 Erwachsenen).

Äußern Sie uns Ihre Wünsche und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot.



## Apéritif-Fingerfood-Canapés

Mini-Butterlaugen 2 .-	Asiatisches Rindertartar mit Garnelentempura Passionsfruchtsud 5 .-
Süßkartoffel-Sesamcrème auf Baguette 2 .-	Marinierter Thunfisch & gebackener Thunfisch Wasabi und Mango 6 .-
Pflaume im Speckmantel 2 .-	Thunfisch / Curry / Wasabi / Apfel (im Glas) 7 .-
Kräuterquark auf Pumpernickel oder Baguette 2.-	Büsumer Krabbencocktail & Garnelentempura (im Glas) 7 .-
Bruschetta 2,50 .-	Gänseleberpraline (auf karamelisiertem Apfel und Brioche) 7 .-
Quiche 2,50 .-	Jakobsmuschel auf Chinoise-Gemüse 8 .-
Räucherforellensalat auf Baguette 3 .-	<b>Verschiedene Süsspchen in kleinen Gläschen</b> Kaltes Melonensüsspchen Kaltes asiatisches Gurkensüsspchen Gazpacho Andaluz Curry-Ingwersüsspchen Krustentiersüsspchen 2 .-
Kalbfleischküchle auf Kartoffelsalat 3 .-	mit Garnelentempura 4 .-
Räucherlachs mit Meerrettichcrème & Rösti 4 .-	Kalte Bortschtsch mit Gänseleberpraline 7 .-
Ziegenfrischkäse auf Quinoa Rote Betesud 4 .-	<b>Käsebrett für Nachts</b> Verschiedene Rohmilchkäse mit Brot 4 € pro Per. Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann 6 € pro Pers.
Guacamole auf Rosmarincroûton 3 .-	
Sushi & Maki mit Thunfisch, Rote Bete, Gurke, Räucherlachs ect. 3 .-	
Nordseekrabbensalat auf Baguette 4 .-	
Rindertatar mit gebackenem Wachtelei (oder mit gebackenem Ziegenfrischkäse) 5 .-	

**Wir bieten Ihnen gerne auch Fingerfood-Pauschalen an – fragen Sie uns !  
Die Preise variieren je nach Vielfalt und Menge**



### Vorspeisen

#### **Terrine vom Wildwasserlachs und Meerrettichmousse**

Garnelentempura / Fenchelsalat / Senf-Honigsauce

19 .-

#### **Salat von der geräucherten Bachforelle**

Rote Beteterrine / frischer Meerrettich / Graubrotchips

19 .-

#### **Lauwarmer Saibling**

Curry-Fenchelsalat / Wiesenkäuter / Crostini

19 .-

#### **Horbener Ziegenfrischkäse**

Marinierter Radicchio / Himbeer-Honigvinaigrette / Gurkenröllchen / Pinienkerne

22 .-

#### **Horbener Ziegenfrischkäse in Amaranth gebacken**

Quinoa / Mango-Papayachutney / Gurke / Avocado

22 .-

#### **Lauwarmer Wildwasser-Lachs**

Marinierte Gurkennudeln / Rote Bete-Meerrettichterrine

22.-

#### **Fjord Forelle**

Cous Cous / Mango-Wasabimayonaise / Radieschen

22 .-

#### **Zanderfilet mit Meaux-Senf gebacken**

marinierte Rote Bete / frischer Meerrettich

22 .-

#### **Riesengamba**

Mango / Papaya / Gurke / Kokosschaum

22 .-

#### **Mediterrane Gemüseterrine**

Avocado – Ziegenfrischkäsestrudel (oder Garnelentempura) – Salsa Verde

24 .-

#### **Wachtel im Strudelteig**

Möhren / Currycrème

26 .-

#### **Gebratene Jakobsmuscheln**

marinierter Radicchio / geröstete Pinienkerne / Himbeer-Honigvinaigrette

26 .-

#### **Saltimbocca vom Seeteufel**

Schmortomaten / Ruccola / alter Balsamico

26 .-

„Kaninchenknusper“



### Suppen

**Verschiedene Crème- oder Schaumsuppen wie zum Beispiel:**

**Petersilienwurzelcrèmesuppe** mit Amarettini

**Selleriecrèmesuppe** mit Croûtons und Kürbiskernöl

**Brokkolicrèmesuppe** mit gerösteten Mandeln

**Wurzelgemüsesuppe** mit Kürbiskernöl

**Kartoffel-Lauchcrèmesuppe** Knoblauchcrostinis

**Aufgeschäumte Fenchel-Tomatensuppe**

**Brunnenkresseschaumsuppe**

6 .-

**mit gebratenen Garnelen oder Ravioli**

+ 4 .-

**Flädlesuppe**

Schnittlauch

6 .-

**Rinderbouillon**

Gemüse / Grießnocken

8 .-

**Gazpacho Andaluz**

Croûtons / Sauerrahm

8 .-

Garnelentempura + 4 .-

**Samtsuppe von weißen Zwiebeln**

Blutwurstravioli / Majoran

10 .-

**Tomatenconsommé**

Topfenocken

10 .-

**Ochsenschwanzessenz**

Ravioli / Majoran

14 .-

**Rabentopf**

14 .-

(Ochsenschwanzessenz mit Markklöschen, Ravioli, Rindfleisch, Gemüse)

**Hummerschaumsuppe**

gebratene Garnelen

14 .-

**Hummerschaumsuppe**  
Garnelen / Krustentierravioli  
17 .-



**Zwischengerichte**  
(sind auch als Hauptgang möglich)

**Eismeerforellenfilet**  
Gemüseragout / Mostrich Beurre blanc  
18 .-

**Zanderfilet**  
Berglinsensautè / Kartoffelpüree / Meerrettichschaumsauce  
19 .-

**Zander im Speckmantel**  
Rieslingkraut / Kartoffelpüree / Kräuter-Linsensauce  
21 .-

**Kabeljau**  
Berglinsensautè / Kartoffelpüree / Weißweinschaumsauce  
21 .-

**Saibling**  
Sellerie / Apfel / Holunderblütenfond  
21 .-

**Wilder Gamba**  
Gewürzanasanas / Blumenkohl / Curry-Cashewsud  
22 .-

**Heilbuttfilet**  
zweierlei Blumenkohl / Korinthen-Pinienkernjus  
24 .-

**Wildsaibling**  
Sauté von \*Pfifferlingen/ Kohlrabi / Kartoffeln  
24 .-

**Wachtel im Brickteig**  
Kräuterseitlinge / Rote Bete / Schnittlauchvelouté  
26 .-

**Hummerravioli**  
Zuckerschoten / Tomaten  
28 .-

**Rotbarben-Hummerschaum**  
gebratenes Filet / Tomate / Fenchel / Tortellini  
28 .-

**Seeteufel**  
geräucherter Aubergine / Olivengnochi / Fenchelbrandade / Tomatenbutter  
28 .-

\* nach Saison



### Hauptgerichte

#### **Landhuhnbrust**

Pecorinarisotto / Blattspinat / Kräuterjus  
24 .-

#### **Geschmorte Schulter vom Weiderind**

Bohnencassoulet / Lauchcrème / Kartoffelpraline / Rotweinjus  
(handgeschabte Spätzle als Nachservice)  
26 .-

#### **Entenbrust rosa gebraten**

Kohlrabi / Kartoffeltarte / Trockenfrüchteconfit ( mit Pfifferlingen\* + 2 € )  
28 €

#### **Geschmorte Rinderbacken**

Rotweinjus / Bohnen-Tomatenragout / Rosmarinkartoffeln  
30 .-

#### **Kalbstafelspitz im Ganzen gebraten**

Gemüse\* / gebratene Grießroulade / Thymianjus  
28 .-

#### **Lammcarée**

Bohnen-Artischockenragout / Rosmarinkartoffeln / Tomaten  
30 .-

#### **Gratinierter Rücken vom Iberico-Schwein**

mediterranes Gemüse / Gnocchi / Thymianjus  
30 .-

#### **Geschmortes Bäckchen vom Jungkalb**

Auberginenpolenta / Bohnen / Kräuterjus  
34 .-

#### **Kalbsrücken im Ganzen gebraten**

Saisongemüse / / Portweinjus  
34 .-

#### **Hirschrücken rosa gebraten**

Petersilienwurzel / Trockenfrüchteconfit / handgeschabten Spätzle  
36 .-

#### **Presa vom Iberico Schwein**

Auberginenpolenta / überbackene Zucchini / Bohnen / Kräuterjus  
36 .-

#### **Zweierlei vom Weiderind**

gebratener Rücken & geschmortes Bäckchen  
Kartoffeltarte / Bohnencassoulette  
36 .-

**Rinderfilet**

Kürbiskernkruste / Rinderbäckchen-Datteljus / zweierlei Petersilienwurzel  
44 .-

**Bresse Taube**

Périgord Trüffeljus / Sellerie / Kartoffelkrapfen  
46 .-

\* nach Saison



**Desserts**

**Apfelstrudel**

Vanillesauce / Eis  
9 .-

**Vanillebuchteln**

Haselnußeis / Früchte \*  
12 .-

**Milchrahmauflauf**

Vanilleeis / Früchte \*  
14 .-

**Ofenschlupfer**

Vanillesauce / Eis ( z.B. Vanille oder Haselnuß )  
14 .-

**Buttermilchmousse**

leicht geliertes Holunderblütensüppchen  
mit Früchten \*/ Sorbet / gebackenes Mandelblatt  
14 .-

**Topfenknödel mit Nougat gefüllt**

Früchte\* / Vanilleeis  
14 .-

**Gefüllter Knödel und Mousse vom Topfen**

Früchte\* / Sorbet  
16 .-

**Buttermilchmousse & Topfenknödel**

Waldfruchtsorbet  
16 .-

**Limonen-Passionsfruchtschaum**

Mango / Sorbet  
16 .-

**Tonkabohnen-Nougattiramisu**

Cassissorbet / Früchte \*  
16 .-

**„Original Beans Schokolade“**



(Knusperboden / Bisquit / Crème / Canache)  
Saisonfrüchte / Himbeersorbet  
18 .-

\* nach Saison

**Petit four & Pralinen**  
zum Kaffee noch etwas süßes ?

- Pralinen (z.B. Passionsfrucht)
- Rumkugeln
- Mandelblätter
- Mandelgebäck mit Vanillecrème
- Tartelettes mit Vanillecrème & Himbeeren
- Dattel mit Marzipan gefüllt & Schokolade
- Mandelsplitter
- kleine gefüllte Krapfen (Berliner)

Bitte haben Sie Verständnis, wir akzeptieren keine Kreditkarten.  
Preise inklusive Mehrwertsteuer. Gültig bis Dezember / 2017. Änderungen vorbehalten !