



„Informationen für Veranstaltungen“

Zimmerpreise 2 Personen pro Nacht inkl. Frühstück

(Check in 15 Uhr / Check Out 11 Uhr)

inkl. Frühstück (9 – 10.30 Uhr)

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. 30 € ab 15 – 17 Uhr

(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 zwischen 13 und 15 Uhr 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.

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

Genussfenster

Wir servieren ihr Menü von 18 bis 22 Uhr - aufgrund gesetzlicher Bestimmungen danach berechnen wir 40 € / Stunde pro Küchenmitarbeiter (6 Personen).

Käsebrett für nachts

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

Kinderpauschale: 45 € inkl. Kindermenü & Getränke bis 12 Jahre (ab 17 Uhr)

Nachtzuschläge pro angefangene Stunde

ab 1 Uhr - 400 €

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 1 Uhr keine Musik mehr spielen und ab 0 Uhr muss die Lautstärke (in erster Linie der Bass) so angepasst werden, dass es nicht nach außen dröhnt. Musik vor 22 Uhr nur bei Exklusiv-Miete.
Musik zum Apéritif nur nach Absprache & Aufbau auf Terrasse ab 15 Uhr.
Ebenso bitten wir die Raucher, ab 0 Uhr leise zu sein!

! Hochzeitsbräuche müssen mit uns abgesprochen werden!
Wunderkerzen, Konfettibomben (300 € Zusatzreinigung), Presslufthammer oder ähnliches sind verboten. Bitte informieren Sie Ihre Trauzeugen o.ä.
Bitte haben Sie Verständnis!

!Angebote bei Hochzeitspauschalen!

ab 50 Erwachsenen sind folgende Kosten inklusive:
3 Menükarten pro Tisch
500 € Raummiete

Unsere Winterspecials:

In den Monaten von November bis April bieten wir Ihnen auf die Hochzeitspauschalen zusätzlich einen Nachlass von 10 % (ab 50 Erwachsenen).
Äußern Sie uns Ihre Wünsche und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot.

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 40 Erwachsenen, bzw. bei einem Mindestumsatz von 6.400 € (exklusive Logis).
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.



Apéritif-Fingerfood-Canapés

Mini-Butterlaugen 2 .-	Asiatisches Rindertatar 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 .-	Verschiedene Süsspchen in kleinen Gläschen 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 .-	Käsebrett für Nachts 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 / Mostrichsauce
21 .-

Salat von der geräucherten Bachforelle

Rote Beteterrine / frischer Meerrettich / Graubrotchips
21 .-

Lauwarmer Saibling

Curry-Fenchelsalat / Wiesenkäuter / Crostini
22 .-

Horbener Ziegenfrischkäse in Amaranth gebacken

Quinoa / Rote Bete / Himbeeressig / 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 / Wildkräuter
24 .-

Riesengamba

Mango / Papaya / Gurke / Kokosschaum
24 .-

Mediterrane Gemüseterrine

Avocado – Ziegenfrischkäse (oder Garnelentempura) – Salsa Verde
26 .-

Wachtel im Strudelteig

Möhren / Currycrème / Wildkräuter
26 .-

Gebratene Jakobsmuscheln

marinierter Radicchio / geröstete Pinienkerne / Himbeer-Honigvinaigrette
28 .-

Saltimbocca vom Seeteufel

Schmortomaten / Ruccola / alter Balsamico
30 .-

„Kaninchenknusper“

Pata Negra / Gemüseterrine / Avocado
30 .-



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

7 .-

mit gebratenen Garnelen oder Ravioli

+ 4 .-

Flädlesuppe

Schnittlauch

7 .-

Rinderbouillon

Gemüse / Grießnocken

9 .-

Gazpacho Andaluz

Croûtons / Sauerrahm

11 .-

Garnelentempura + 4 .-

Samtsuppe von weißen Zwiebeln

Blutwurstravioli / Majoran

11 .-

Tomatenconsommé

Topfenocken

11 .-

Ochsenschwanzessenz

Ravioli / Majoran

15 .-

Rabentopf

16 .-

(Ochsenschwanzessenz mit Markklöschen, Ravioli, Rindfleisch, Gemüse)

Hummerschaumsuppe

gebratene Garnelen

18 .-

Hummerschaumsuppe

Garnelen / Krustentierravioli

19 .-



Zwischengerichte

(sind auch als Hauptgang möglich)

Eismeerforellenfilet

Gemüseragout / Mostrich Beurre blanc

19 .-

Zanderfilet

Berglinsensautè / Kartoffelpüree / Meerrettichschaumsauce

19 .-

Zander

Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree / Berglinsen

21 .-

Kabeljau

Berglinsensautè / Kartoffelpüree / Weißweinschaumsauce

21 .-

Saibling

Sellerie / Apfel / Holunderblütenfond

22 .-

Wilder Gamba

Gewürzanas / Blumenkohl / Curry-Cashewsud

24 .-

Heilbuttfilet

zweierlei Blumenkohl / Korinthen-Pinienkernjus

26 .-

Wildsaibling

Sauté von *Pfeifferlingen/ Kohlrabi / Kartoffeln

28 .-

Wachtel im Brickteig

Kräuterseitlinge / Rote Bete / Schnittlauchvelouté

28 .-

Hummerravioli

Zuckerschoten / Tomaten

32 .-

Rotbarben-Hummerschaum

gebratenes Filet / Tomate / Fenchel / Tortellini

34 .-

Seeteufel

geräucherter Aubergine / Olivengnochi / Fenchelbrandade / Tomatenbutter

36 .-

* 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* + 3 €)
28 €

Gratinierter Rücken vom Iberico-Schwein

mediterranes Gemüse / Gnocchi / Thymianjus
28 .-

Geschmorte Rinderbacken

Rotweinjus / Bohnen-Tomatenragout / Rosmarinkartoffeln
30 .-

Kalbstafelspitz im Ganzen gebraten

Gemüse* / gebratene Grießroulade / Thymianjus
30 .-

Lammcarée

Bohnen-Artischockenragout / Rosmarinkartoffeln / Tomaten
32 .-

Geschmortes Bäckchen vom Jungkalb

Auberginenpolenta / Bohnen / Kräuterjus
34 .-

Kalbsrücken im Ganzen gebraten

Saisongemüse / Lauchcrème / Kartoffelpraline / Portweinjus
36 .-

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
38 .-

Rinderfilet

Kürbiskernkruste / Rinderbäckchen-Datteljus / zweierlei Petersilienwurzel
44 .-

Bresse Taube

Périgord Trüffeljus / Sellerie / Kartoffelkrapfen
52 .-

* nach Saison



Desserts

Apfelstrudel

Vanillesauce / Eis

14 .-

Vanillebuchteln

Haselnußeis / Früchte *

14 .-

Milchrahmauflauf

Vanilleeis / Früchte *

16 .-

Ofenschlupfer

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

16 .-

Buttermilchmousse

leicht geliertes Holunderblütensüppchen
mit Früchten */ Sorbet / gebackenes Mandelblatt

16 .-

Topfenknödel mit Nougat gefüllt

Früchte* / Vanilleeis

16 .-

Gefüllter Knödel und Mousse vom Topfen

Früchte* / Sorbet

18 .-

Buttermilchmousse & Topfenknödel

Waldfruchtsorbet

18 .-

Limonen-Passionsfruchtschaum

Mango / Sorbet

18 .-

Tonkabohnen-Nougattiramisu

Cassissorbet / Früchte *

18 .-

„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 / 2022. Änderungen vorbehalten !