

Salate

Kleiner oder großer Salatteller

*bunte Blattsalatmischung der Saison,
mariniert mit unserem Hausdressing*

3,90€ / 6,90€

*Ihren Salat richten wir auf Wunsch
mit Käse und Ei*

+4,50€

mit Feta, Thunfisch und Oliven

+5,50€

*mit gebratenen Streifen vom Rind,
Schwein oder Hähnchenbrust*

+6,50€

Marinierter Feldsalat

*mit geräucherter Entenbrust,
Speckwürfeln & Croutons*

12,90€

Gebratene Garnelen

*mit Chili und Knoblauch
an Rucolasalat und Fetakäse*

14,90€

Gratinierter Ziegenkäse

mit Orangenfilets an jungem Blattspinat

11,90€

Suppen

Süßkartoffelsuppe

mit Petersilienwurzel, Chili und Nusskrokant

4,90€

~

Rote Linsen - Ingwersuppe

mit Kokos - Sahnehaube

4,40€

~

Kleinigkeiten

½ Dutzend Schnecken

mit Kräuterbutter und Käse überbacken

6,90€

~

“Walddiplatte“

*mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten,
Braten, Schinken mit Brot und Butter*

8,90€

~

deftiges Bauernomelette

mit Speck und Zwiebeln

8,90€

Fischgerichte

***feines Matjesfilet**
mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln*

11,90€

~

***gebratenes Heilbuttfilet**
auf Zucchini-Möhrenrahmgemüse
und gebutterten Drillingskartoffeln*

18,90€

~

***Garnelen in der Pfanne gebraten**
mit Chili, Knoblauch,
Pesto-Rosso und Bandnudel*

21,90€

~

***gebratenes Lachsfilet**
auf jungem Blattspinat mit Rote-Beteschaum
und Drillingskartoffeln*

17,90€

~

***Forelle "Müllerin"**
mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat*

15,90€

Und neu im Rabennest

*original Wiener Schnitzel
an lauwarmen Kartoffelsalat*

18,90€

~

*feuriger Lammtopf
mit Kidneybohnen
Zwiebeln und Gemüserieis*

16,90€

~

*gebratene Schweinemedallions
mit Rucola-Senfkruste
mit römischen Nocken umlegt*

16,90€

~

*Filetgeschnitzeltes „Züricher Art“
auf Kartoffelrösti*

17,90€

Unsere Rabennest-Klassiker

Rabennestpfanne

*Medaillons vom Schwein und Rind
mit Rahmchampignons und Röstitaler*

18,90€

~

Roastbeef vom Angus - Rind

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

14,90€

~

Bollenfleisch

*aus der Lammkeule mit Zwiebeln, Knoblauch,
Thymian & Majoran
an Kartoffelschnee und Roter Bete*

16,90€

~

argentinisches Rinderfilet (200g)

*an Broccoliröschen
mit Süßkartoffelpüree*

24,90€

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel
mit Kräuterquark

7,90€

~

Kartoffel-Gemüsegratin

12,90€

~

Bandnudeln

*mit Sauce vom Blauschimmelkäse, Cherrytomaten
und Spinat*

13,90€

~

Kartoffel - Möhren - Zucchini Rösti
mit Kräuterquark

11,90€

~

gebackener Feta
*auf Rucolasalat
und Cashewkernen*

11,90€

Eiskarte

Kiwi - Eisbecher

*2 Kugeln Vanille- (5), 1 Kugel Zitroneneis
Kiwisauce und Sahnehaube*

6,90€

~

Nuss - Eisbecher

*1 Kugel Schoko-, 1 Haselnuss-, 1 Stracciatellaeis
Nusssplitter, Schokosouce und Sahnehaube*

6,90€

~

Italienischer - Eisbecher

*2 Kugeln Schoko-, 1 Kugel Stracciatellaeis,
Karamelsouce, Amarettinis und Sahne*

6,90€

~

Blaubeer - Eisbecher

*2 Kugeln Vanille- (5), 1 Kugel Schokoeis
mit Blaubeeren und Sahne*

6,90€

~

Schoko - Eisbecher

*3 Kugeln Schokoeis, Eierlikör, Schoko- und
Karamelsauce und Sahne*

7,90€

~

„Heisses Früchtchen“

*2 Kugeln Vanilleeis (5), heiße Waldbeeren oder
Kirschen und Sahne*

6,90€

Desertkarte

Rote Grütze

mit Vanillesoße (5) und Sahnehaube

4,90€

~

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis (5), Vanillesoße (5), und Sahnehaube

5,90€

~

Kaiserschmarrn

mit Vanillesoße (5) und Apfelmus

6,90€

~

Eiskaffee (5,8)

mit Sahnehaube

3,90€

~

Eisschokolade (5)

mit Sahnehaube

3,90€

~

Naturjoghurt

mit Zimt, Honig, gehackten Walnüssen und

Früchten der Saison

4,90€

Warme Getränke

| | |
|-------------------------------------|-------|
| <i>Tasse Kaffee creme</i> | 1,90€ |
| <i>Kännchen Kaffee creme</i> | 3,50€ |
| <i>Tasse Espresso</i> | 2,10€ |
| <i>Tasse Espresso doppelt</i> | 3,50€ |
| <i>Tasse Kaffee "HAG"</i> | 2,10€ |
| <i>Kännchen Kaffee "HAG"</i> | 3,50€ |
| <i>große Tasse heiße Schokolade</i> | 2,80€ |
| | |
| <i>Kännchen Tee</i> | 2,80€ |
| <i>Schwarz / Früchte</i> | |
| <i>Pfefferminz oder Kamille</i> | |
| | |
| <i>Glas Grog</i> | 3,80€ |

Kaffeespezialitäten

| | |
|---------------------------------------|-------|
| <i>Milchkaffee</i> | 2,80€ |
| <i>Latte Macchiato</i> | 3,10€ |
| <i>Cappuccino</i> | 2,40€ |
| <i>Glühwein</i> | 3,10€ |
| <i>French Coffee</i> | 4,90€ |
| <i>(Gand Marnier, Kaffee, Sahne)</i> | |
| <i>Italien Coffee</i> | 4,90€ |
| <i>(Amaretto, Kaffee, Sahne)</i> | |
| <i>Irish Coffee (5)</i> | 4,90€ |
| <i>(Tullamore Dew, Kaffee, Sahne)</i> | |
| | |
| <i>Stück Torte</i> | 3,10€ |
| <i>Stück Blechkuchen</i> | 2,50€ |
| <i>Portion Schlagsahne</i> | 1,30€ |

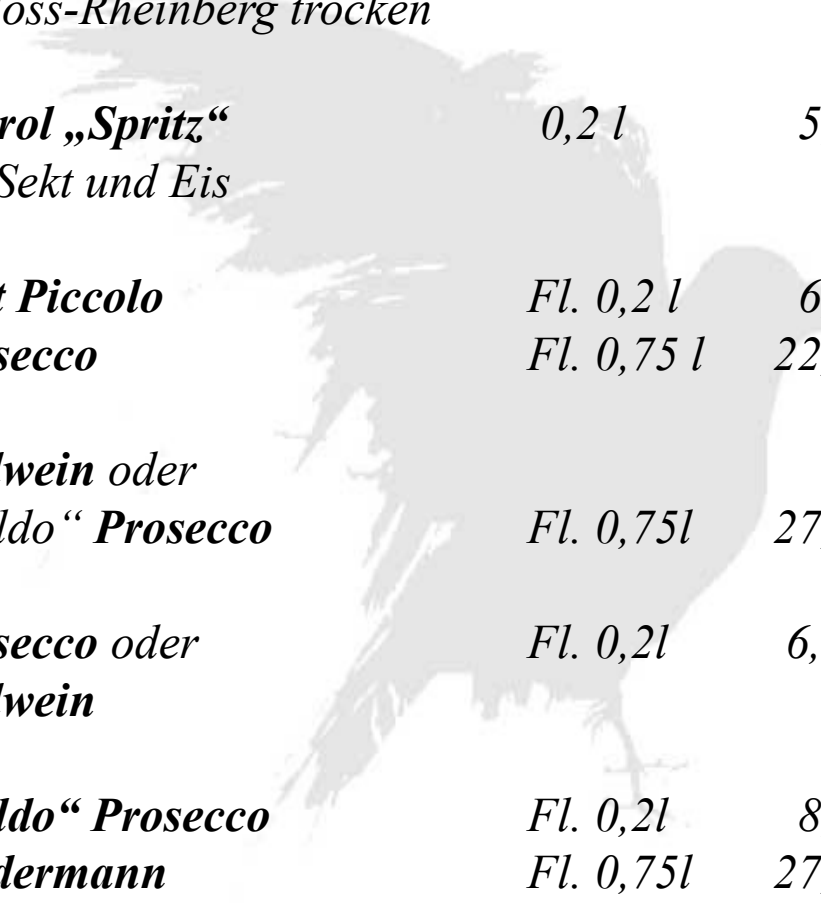
Erfrischungsgetränke

| | | |
|---|--------------|--------------|
| <i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca light, und Spezi (2,5,8)</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca light, und Spezi (2,5,8)</i> | <i>0,4l</i> | <i>3,80€</i> |
| <i>Fassbrause (5)</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Fassbrause (5)</i> | <i>0,4l</i> | <i>3,80€</i> |
| <i>Apfelschorle</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Apfelschorle</i> | <i>0,4l</i> | <i>3,80€</i> |
| <i>Schweppes</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Bitter Lemon / Tonic Water</i> | | |
| <i>Ginger Ale (5,9)</i> | | |
| <i>Vaihinger Fruchtsäfte</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Apfel- / Orangen- / Tomatensaft / Johannisbeerund Kirschnektar</i> | | |
| <i>Wasser</i> | | |
| <i>Bad Camberger Taunusquelle</i> | <i>0,25l</i> | <i>2,10€</i> |
| <i>Bad Camberger Taunusquelle</i> | <i>0,75l</i> | <i>5,20€</i> |
| <i>Bad Camberger Taunusquelle</i> | <i>0,25l</i> | <i>2,10€</i> |
| <i>Stille Quelle</i> | | |
| <i>Bad Camberger Taunusquelle</i> | <i>0,75l</i> | <i>5,20€</i> |
| <i>Stille Quelle</i> | | |

Biere

| | | |
|---|--------------|--------------|
| <i>Berliner Pilsner vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,60€</i> |
| <i>Berliner Pilsner vom Fass</i> | <i>0,4l</i> | <i>3,30€</i> |
| <i>Berliner Pilsner vom Fass</i> | <i>0,5l</i> | <i>3,90€</i> |
| <i>Jever Pilsner vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,80€</i> |
| <i>Jever Pilsner vom Fass</i> | <i>0,4l</i> | <i>3,60€</i> |
| <i>Krusovice vom Fass</i> <i>(Dunkelbier)</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,60€</i> |
| <i>Krusovice vom Fass</i> <i>(Dunkelbier)</i> | <i>0,5l</i> | <i>3,90€</i> |
| <i>Budweiser vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,80€</i> |
| <i>Budweiser vom Fass</i> | <i>0,5l</i> | <i>4,20€</i> |
| <i>Frühkölch vom Fass</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,10€</i> |
| <i>Frühkölch vom Fass</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,80€</i> |
| <i>Erdinger Weizenbier Fl.</i> | <i>0,5l</i> | <i>3,90€</i> |
| <i>Hefe / Kristall / Dunkel</i> <i>Erdinger Weizenbier Fl.</i> | <i>0,5l</i> | <i>3,90€</i> |
| <i>Alkoholfrei</i> <i>Jever -Fun Fl</i> | <i>0,33l</i> | <i>2,90€</i> |
| <i>Alkoholfrei</i> | | |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,60€</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,4l</i> | <i>2,30€</i> |
| <i>Alsterwasser</i> | <i>0,5l</i> | <i>3,90€</i> |
| <i>Berliner Weisse Fl.</i> | <i>0,33l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Malztrunk (5) Fl .</i> | <i>0,33l</i> | <i>2,40€</i> |

Sekt und Champagner



| | | |
|---|------------|--------|
| Sekt „Waldhotel Frohnau“ <i>Schloss-Rheinberg trocken</i> | 0,75 l | 22,00€ |
| Sekt „Waldhotel Frohnau“ <i>Schloss-Rheinberg trocken</i> | 0, 1 l | 3,50€ |
| Aperol „Spritz“ <i>mit Sekt und Eis</i> | 0,2 l | 5,50€ |
| Sekt Piccolo | Fl. 0,2 l | 6,50€ |
| Prosecco | Fl. 0,75 l | 22,00€ |
| Perlwein oder „Valdo“ Prosecco | Fl. 0,75l | 27,00€ |
| Prosecco oder Perlwein | Fl. 0,2l | 6,50€ |
| „Valdo“ Prosecco | Fl. 0,2l | 8,50€ |
| Geldermann <i>Sekt carte Blanche Flaschengärung</i> | Fl. 0,75l | 27,00€ |
| Geldermann Piccolo | Fl. 0,20l | 8,50€ |
| Veuve Clicquot | Fl. 0,75l | 69,00€ |
| Ponsardin Brut <i>Veuve Clicquot Piccolo</i> | Fl. 0,20l | 19,50€ |

Weißwein

offen

Grüner Veltliner / Österreich

trocken, pikant und pfeffrige Note *Gl. 0,2l* *3,90€*

Riesling Pfalz / Anselmann

trocken, fruchtig am Gaumen *Gl. 0,2l* *4,10€*

Gutedel Baden / Markgräflerland

*trocken, ökologischer Anbau
aus Laufen* *Gl. 0,2l* *4,30€*

Grauburgunder Pfalz / Pfaffmann trocken,

*würziges Bukett,
vielschichtige Aromen* *Gl. 0,2l* *4,30€*

Müller-Thurgau Pfalz / Anselmann mild,

*zartes Goldgelb,
sehr rund am Gaumen* *Gl. 0,2l* *3,90€*

Chardonnay / Veneto ein offensiver Wein,

der mit nichts hinter dem Berg hält *Gl. 0,2l* *4,30€*

Spätburgunder Weißherbst / Baden

trocken oder halbtrocken *Gl. 0,2l* *4,40€*

Weinschorle "Krug"

weiß, rot oder rosé *0,25l* *3,50€*

Rotwein

offen

Cotes du Rhone / Südfrankreich

*reife schwarze Früchte , Harmonie
von Frucht und Stoff*

Gl. 0,2l 4,70€

~

Trollinger Württemberg / Adelman

*Duft nach reifen dunklen Beeren
und Mandeln*

Gl. 0,2l 4,90€

~

Spätburgunder Baden / Altenberg

*trocken oder halbtrocken,
Brombeerton, angenehm*

Gl. 0,2l 4,90€

~

Dornfelder Pfalz / Anselmann, trocken,

*Granatrot, in der Nase Waldbeeren,
saftige Früchte, feine Säure,
sehr bekömmlich*

Gl. 0,2l 4,90€

~

Cabernet Sauvignon / Veneto

*rote Früchte, balsamische Aromen
und junges Tannin*

Gl. 0,2l 4,40€

~

Blauer Zweigelt / Österreich

*Aromen von reifen Kirschen,
gut eingebundene Säure,
frisch und lebendig*

Gl. 0,2l 4,50€

Weißwein

Fl. 0,75l

Baden

Rivaner / Weingut Karl H Johner *21,50€*
leicht spritzig, Duft zarter Vanille
mit feinen fruchtigen Komponenten
von Ananas und Zitrus

Grauer Burgunder

Winzergenossenschaft Haltingen *18,00€*
Akzente von Aprikose und etwas Ananas,
ausgewogen trocken

Franken

Silvaner Iphöfer Kalb / Hans Wirsching *19,50€*
Trocken, dichte Frucht
herzhafte Säure und körperreich

Mosel

Riesling / Maximilian Grünhäuser *24,00€*
fein herb, reife Aprikosen und Mirabellen,
frisch und harmonisch

Südfrankreich – Languedoc

Chardonnay / Domaine Guilhem / Pays d'Oc *18,50€*
elegante Struktur mit angenehmen Duft von
Williamsbirnen und Mirabellen

Südafrika

Sauvignon Blanc *17,50€*
The Good Earth - fruchtig, frisch und belebend

Rotwein

Fl. 0,75l

Pfalz

Incognito / Weingut Philipp Kuhn 25,50€

*Reife Kirschnoten im Duft mit Akzenten
Von Dörrpflaume, Cassis und
mediteranen Kräutern*

Toscana

Chianti / Barone Ricasoli DOCG 22,,50€

*delikates würziges Bukett mit Nuancen
Von Brombeere, ausgewogene Tannine,
schöne Frucht*

Sizilien

La segreta Rosso / Sicilia IGT 21,50€

*Aromen von Zitrusfrüchten,
firsich und weißer Melone,
vollmundiger Geschmack*

Spanien - Castilla

Infinitus / Martinez Bujanda 18,50€

Tempranillo / Cabernet Tinto

*Aromen von dunklen Beeren, Nuancen von Vanille
und
exotischen Gewürzen*

Spanien – Rioja

Rioja / La Vendemia DOC / 23,50€

Alvaro Palcios

*Duftiges Bukett von Schwarzkirschen,
geschmeidig und rund*

Longdrinks

jeweils in 4cl

| | |
|--|--------------|
| <i>Jim Beam mit Cola (5,8)</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Johnny Walker mit Cola (5,8)</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Bacardi mit Cola (5,8)</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Gin Tonic (9)</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Wodka mit Bitterlemon (9)</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Wodka mit Orangensaft</i> | <i>5,90€</i> |
| <i>Asbach Weinbrand mit Cola (5,8)</i> | <i>5,90€</i> |

Spirituosen

jeweils in 2cl



| | |
|---|-------|
| <i>Fürst Bismarck Kornbrand</i> | 2,20€ |
| <i>Nordhäuser Doppelkorn</i> | 2,30€ |
| <i>Russischer Wodka</i> | 2,40€ |
| <i>Santini Grappa della Toscana</i> | 2,40€ |
| <i>Grappa Frattina Chardonnay</i> | 2,70€ |
| <i>Jubiläums Aquavit</i> | 2,70€ |
| <i>Linie Aquavit</i> | 2,50€ |
| <i>Malteserkreuz Aquavit</i> | 2,30€ |
| <i>Schladerer Williams Birne / Himbeere</i> | 2,70€ |
| <i>Edelobstbrände</i> | 3,80€ |

Weinbrand & Cognac

| | |
|-----------------------------|-------|
| <i>Asbach Uralt</i> | 2,40€ |
| <i>Hennessy V.S.O.P.</i> | 3,30€ |
| <i>Remy Martin V.S.O.P.</i> | 3,40€ |

Whisky

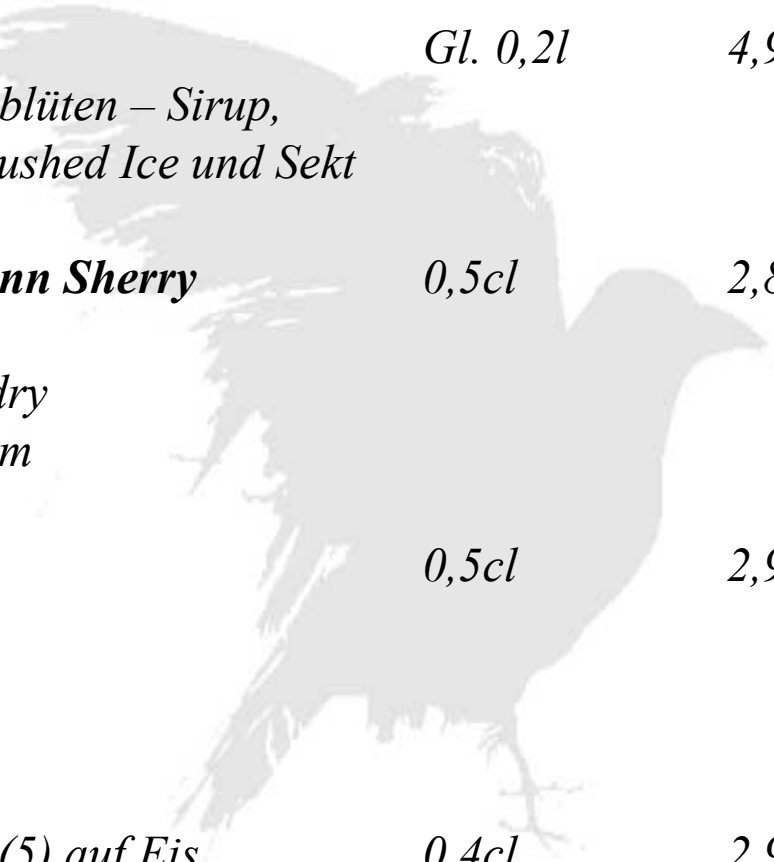
| | |
|---------------------------------------|-------|
| <i>Jim Beam</i> | 2,70€ |
| <i>Jack Daniels</i> | 3,30€ |
| <i>Ballantines Scotch (5)</i> | 2,70€ |
| <i>Tullamore Dew Irish Whisky (5)</i> | 2,80€ |

Liköre

| | |
|---|-------|
| <i>Fernet Branca , Menta (5)</i> | 2,20€ |
| <i>Mampe Halb & Halb</i> | 2,20€ |
| <i>Jägermeister, Kümmerring od. Underberg</i> | 2,20€ |
| <i>Ramazzotti od. Averna</i> | 2,30€ |
| <i>Amaretto</i> | 2,30€ |
| <i>Baileys Irish Cream (5)</i> | 2,30€ |
| <i>Sambuca Molinari</i> | 2,30€ |
| <i>Grand Marnier</i> | 2,40€ |
| <i>Cointreau</i> | 2,40€ |

Aperitif

Zur Begrüßung empfehlen wir Ihnen



| | | |
|--|-----------------|--------------|
| <i>für den „Raben“</i> | <i>Gl. 0,2l</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Ramazotti, Zitrone, crushed Ice und Sekt</i> | | |
| <i>„Hugo“</i> | <i>Gl. 0,2l</i> | <i>4,90€</i> |
| <i>Holunderblüten – Sirup, Minze, crushed Ice und Sekt</i> | | |
| <i>Sandemann Sherry</i> | <i>0,5cl</i> | <i>2,80€</i> |
| <i>Dry seco, Medium dry Rich cream</i> | | |
| <i>Martini</i> | <i>0,5cl</i> | <i>2,90€</i> |
| <i>Bianco Rosso Extra dry</i> | | |
| <i>Campari (5) auf Eis</i> | <i>0,4cl</i> | <i>2,90€</i> |
| <i>Campari (5) mit Orange</i> | <i>0,2l</i> | <i>4,60€</i> |
| <i>Campari (5) mit Soda</i> | <i>0,2l</i> | <i>3,50€</i> |
| <i>Kir Royal mit Sekt</i> | <i>0,1l</i> | <i>4,40€</i> |

Informationen

*Alle Preise verstehen sich in Euro,
inklusive Mehrwertsteuer.*

- (1) mit Konservierungsstoff Sorbinsäure*
- (2) mit Süßstoff Aspartam, enthält Phenylalanin*
- (3) mit Konservierungsstoff PHB Ester*
- (4) mit Konservierungsstoff Ameisensäure*
- (5) mit Farbstoff,*
- (6) mit künstlichem Aromen*
- (7) coffeinhaltig*
- (8) chininhaltig*
- (9) mit Konservierungsstoff Benzoesäure*
- (10) mit Süßstoff Saccharin*
- (11) mit Süßstoff Cyclamat*
- (12) mit Süßstoff Acssulfam*
- (13) mit Phosphat*