



Ralf Zacherl

13.10.
2015



Frank Dehler

11.08.
2015



Lea Linster

10.11.
2015



Benjamin Maerz

15.09.
2015



Martin Baudrexel

12.01.
2016



Genussweltreise mit Spitzenköchen



*Versuchungen sollte man
nachkommen, wer weiß ob sie
wieder kommen.*

(Oscar Wilde)

Liebe Gäste,
seit einem Jahr gibt es sie nun „unsere Reederei“. Unser Container-Erlebnisrestaurant, entstanden zwischen Kabarett, Comedy und Rockkonzert – für Sie: unsere Gäste.
Vielen Dank, dass Sie bei uns Ihre Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Kommunionen und Firmenjubiläen feiern oder einfach nur auf einen Cocktail, ein Bier, unsere Fish'n Chips oder unser schon beinahe legendäres veganes Gemüsecurry vorbeischauchen.
Wir wollen trotzdem nicht still sitzen und Ihnen immer wieder etwas Neues, etwas „Anderes“ bieten.

Vor 4 Wochen wurde eine solche neue Idee geboren: „Warum nicht etwas mit Köchen machen“? Es folgten ein Brainstorming, viele interessante Telefonate und ich freue ich mich sehr, Ihnen heute unser neues „Baby“ präsentieren zu dürfen: „**Die Rantastic-Reederei Genussweltreise**“.

REEDEREI



Ab Juli entführen wir Sie jeden Monat in eine andere Ecke unserer schönen Welt. Kommen Sie immer dienstags mit auf unsere kulinarische „Hafenrundfahrt“ mit leckeren landestypischen Spezialitäten. An einem der vier Dienstage im Monat laden wir zum Captains-Dinner: An diesem besonderen Dienstag haben wir einen Sterne- oder Fernsehkoch zu Gast, der mit unserem Küchenteam ein kreatives 5-Gang-Menü für Sie zaubert. Freuen Sie sich auf **Frank Oehler, Benjamin Maerz, Lea Linster, Ralf Zacherl** und **Martin Baudrexel** und lassen Sie sich überraschen von Crossover Küche, Fusion-Menüs und bodenständiger Handarbeit mit Bio-Produkten.

Wir freuen uns auf unvergessliche Abende mit Ihnen, unseren Spitzenköchen „zum Anfassen“, hochwertigen Speisen und Getränken und natürlich guten Gesprächen.

Ihr Jens Dietrich und das gesamte
Rantastic-Reederei Team



Ahoi!

Ab Juli bereisen wir kulinarisch in jedem Monat einen großen Hafen dieser Welt: Cadiz, Tokio, Istanbul, Genua, Marseille und Vancouver werden die ersten Anlegestellen sein. Immer dienstags präsentieren wir Ihnen dazu eine jeweils landestypische Speisekarte.

Einmal im Monat laden wir zum „Captains Dinner“: dann nämlich haben wir einen Spitzenkoch zu Gast, der gemeinsam mit unserem Küchenteam ein Menü für Sie zaubert!

Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze!

Für die Captains Dinners gibt es einen Kartenvorverkauf: direkt im Rantastic, über unsere Homepage oder an allen bekannten Vorverkaufsstellen. Bitte geben Sie bei Ihrem Kartenkauf immer Namen und Telefonnummer an, damit wir Ihnen Plätze reservieren können.

Lernen Sie nicht nur Land – sondern auch Leute kennen!

Für das Captains Dinner, das in der Reederei und im Veranstaltungssaal stattfindet, werden wir entsprechend Ihrem Buchungseingang Tischpläne erstellen und Sie gegebenenfalls mit anderen „Reisegästen“ an gemeinsame Tische setzen. So können Sie an diesem Abend nicht nur kulinarisch neue Länder entdecken, sondern auch neue Leute kennenlernen.



Unsere Dienstags-Hafenrundfahrt

Legen Sie mit uns an. Immer dienstags ab 18 Uhr.

Einmal im Monat: Captains Dinner, Einlass: 18.30 Uhr / Beginn Menü: 19.30 Uhr

www.rantastic-reederei.de

Lernen Sie beim Captains Dinner einmal im Monat unsere Fernseh-Gastköche persönlich kennen.

Fragen?

Rufen Sie uns an unter

07221 398011

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihren Anruf





Reisen Sie mit uns nach

SPANIEN

am 7., 14., 21., und 28. Juli

und genießen Sie zum Beispiel
Aprikosen, Datteln und Pflaumen im Speckmantel ///
Patatas Bravas /// Chorizo y Pimientos de Padrón ///
Würzige, rote Curry Hühnchenspieße mit fruchtigem
Bananendip /// Sherry-Garnelen /// Albóndigas en
salsa /// Zartes Lamm mit gerösteten Pinienkernen ///
Crema Catalana

© mikis_y Fotolia

JULI-DIENSTAGE

Beim Captains Dinner
zu Gast am:

28.07.
2015

Cádiz

Cádiz ist die größte atlantische
Hafenstadt Andalusiens.

Viele Kreuzfahrtschiffe legen dort an, mit der Fähre
kann man direkt auf die kanarischen Inseln fahren.
Besonders schön ist die Einfahrt in den Hafen
entlang der acht Kilometer langen Landzunge,
die in die Bucht von Cadiz hineinragt.

Probieren Sie Tapas von Deutschlands
besten Hobbyköchen, die auch die Koch-Show
„Das perfekte Dinner – wer ist der Profi?“
gewonnen haben und Buchautoren des
Kult-Kochbuchs „Schwarzwälder Tapas“ sind.

Das spanische Tapas-Menü und unsere Dienstags-
Speisekarte „Spanien“ finden Sie auf unserer
Homepage unter www.rantastic-reederei.de



Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Wohnhaft in Bühl
Sieger des Cooking Cups 2015
in Andalusien

Das Tapas-Menü von Verena Scheidel
& Manuel Wassmer
kostet inkl. Aperitif

39 €





Reisen Sie mit uns nach

JAPAN

am 4., 11., 18., und 25. August

und genießen Sie zum Beispiel
Miso Suppe /// Terriyaki Bratnudeln mit Garnelen
/// Shabu Shabu (Kurzgebratenes am Tisch) ///
Thunfisch mit Birnenmarinade /// Matcha Aisu
(Eis von grünem Tee mit frischen Früchten)

© Sean Pavone, iStockphoto

AUGUST-DIENSTAGE

Beim Captains Dinner
zu Gast am:

11.08.
2015



Tokio

Der Hafen der Stadt liegt in der
Bucht von Tokio.

In dieser sind auch die Häfen von Yokohama, Chiba
und Kawasaki angesiedelt. Der Hafen Tokios
ist einer der führenden Handelshäfen Japans.
Des Weiteren sind hier zahlreiche Industrien
angesiedelt. In den letzten Jahren ist zudem
ein großer Büro-, Wohn-, Freizeit- und
Vergnügungskomplex im Hafenbereich
entstanden, der Tokio Bay Waterfront.

Das Menü von Frank Oehler und unsere
Dienstags-Speisekarte „Japan“ finden
Sie auf unserer Homepage unter
www.rantastic-reederei.de

Frank Oehler

Geboren am 9.5.1964 in Mussenhausen
1 Michelin-Stern
Eigenes Restaurant: „Speisemeisterei“
in Stuttgart, bekannt aus dem TV:
Die Kochprofis (RTL 2)

Das 5-Gänge-Menü von Frank Oehler
kostet inkl. Aperitif
119 €

Tickets gibt es direkt im Rantastic
oder über www.rantastic-reederei.de



Reisen Sie mit uns in die

TÜRKEI

am 1., 8., 15., 22. und 29. September

und genießen Sie zum Beispiel

Falafel mit Kräutersalat /// orientalisches Wachtelragout /// Lammfrikadelle mit scharfer Tomatensauce /// Zimtgeschneitzeltes mit rosa gebratenem Rumpsteak /// Süßer CousCous

©Ragner, iStockphoto

SEPTEMBER-DIENSTAGE

Beim Captains Dinner
zu Gast am:

15.09.
2015

Istanbul

Der Ambarlı Limanı ist der Hafen Istanbuls im Stadtteil Avcılar.

Er ist der größte Hafen des Landes. Im Hafen werden etwa 38 Prozent des türkischen Im- und Exports sowie 63 Prozent der Marmararegion abgewickelt.

Durch Istanbul verläuft der Bosphorus, eine wichtige natürliche Schifffahrtsstraße, die das Mittelmeer mit dem Schwarzen Meer verbindet. Im Jahr 2011 durchfuhren rund 48.000 Schiffe den Bosphorus.

Das Menü mit orientalischen Einflüssen von Benjamin März und unsere Dienstags-Speisekarte „Orient“ finden Sie auf unserer Homepage unter www.rantastic-reederei.de

Benjamin Maerz

Geboren am 3. April 1988 in Ludwigsburg. Im August 2013 übernahm er mit seinem Bruder den elterlichen Betrieb. Im November 2013 erhielt er seinen ersten Michelin Stern und ist damit Deutschlands jüngster Sternekoch.

Das 5-Gänge-Menü von Benjamin Maerz kostet inkl. Aperitif

119 €

Tickets gibt es direkt im Rantastic
oder über www.rantastic-reederei.de



Reisen Sie mit uns nach

ITALIEN

am 6., 13., 20., und 27. Oktober

und genießen Sie zum Beispiel

Minestrone /// Papardelle con ragù bianco /// Risotto al funghi /// Saltimbocca /// Cacciucco (ligurischer Fischeintopf) /// Tiramisù



©maudamos, Fotolia

OKTOBER-DIENSTAGE

Beim Captains Dinner
zu Gast am:

13.10.
2015



Ralf Zacherl

1971 geboren in Wertheim
1 Michelin-Stern
bekannt aus dem TV: Die Kochprofis (RTL 2),
Die Küchenschlacht (ZDF), Küchenchefs (VOX),
Kochduell (VOX), Planet Cook (KiKa),
Zacherl, einfach kochen (Pro 7),

Das 5-Gänge-Menü von Ralf Zacherl
kostet inkl. Aperitif

119 €

Genua

Der ehemalige Naturhafen von Genua ist heute der zweitgrößte Containerhafen und der größte Seehafen Italiens.

Gelegen im idyllischen Norditalien, bietet er durch seine Lage einen optimalen Anschluss an das italienische und europäische Hinterland. Der Hafen umfasst eine Fläche von ungefähr 500 Hektar. Zudem ist der Hafen von Genua einer der wichtigsten Fracht- und Fährhäfen Europas, mit Verbindungen nach Korsika, Spanien und Afrika.

Das Menü aus der italienisch, asiatischen Crossoverküche von Ralf Zacherl und unsere Dienstags-Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage unter www.rantastic-reederei.de

Tickets gibt es direkt im Rantastic
oder über www.rantastic-reederei.de





Reisen Sie mit uns nach

FRANKREICH

am 3., 10., 17. und 24. November

und genießen Sie zum Beispiel

Bouillabaisse /// Daube de Boeuf (geschmortes Ragout vom Rind mit Kräutern der Provence) /// Moules marinières (Miesmuscheln in leckerem Sud) /// Tartes tatin et aux prunes (karamelisierter Apfel- und Pflaumenkuchen)

©Valentinna, Fotolia

NOVEMBER-DIENSTAGE

Marseille

Der Hafen von Marseille wurde 1844 angelegt und löste den „Alten Hafen“ ab.

Heute ist der Alte Hafen ein Yachthafen und das touristische Wahrzeichen der Stadt. Der Marseille Europort verknüpft die Schifffahrt der Rhône und des Mittelmeers. Er ist der bedeutendste Hafen des Mittelmeerraumes, der viertgrößte Seehafen Europas. Der Hafen von Marseille trägt den Beinamen „Tor zum Maghreb“, also nach Nordafrika.

Das Menü von Lea Linster und unsere Dienstags-Speisekarte „Frankreich“ finden Sie auf unserer Homepage unter www.rantastic-reederei.de

Beim Captains Dinner zu Gast am:

10.11. 2015



Lea Linster wird ihr Buch vorstellen: **Mein Weg zu den Sternen: Aus meinem Leben**

Lea Linster

1989 erkochte Lea Linster den „Bocuse D'Or“, die höchste Auszeichnung für Köche – vom französischen Koch des Jahrhunderts Paul Bocuse ins Leben gerufen – als erste und bisher einzige Frau. 1 Michelin Stern Eigene Restaurants: Sternrestaurant „Léa Linster“ in Frisange (Luxemburg), „Pavillion Madelein“ in Kayl (Luxemburg), „Léa Linster Delicatessen“ in Luxemburg Stadt bekannt aus der Rezept-Kolumne in der Zeitschrift „Brigitte“. Bekannt aus dem TV: Lanz kocht, Die Küchenschlacht (ARD)

Das 5-Gänge-Menü von Lea Linster kostet inkl. Aperitif

119 €



Tickets gibt es direkt im Rantastic oder über www.rantastic-reederei.de

*Wir wünschen all unseren Gästen eine
schöne besinnliche Vorweihnachtszeit,
schöne Feiertage und natürlich
einen guten Start ins neue Jahr 2016!*



© iStockphoto: fotorince

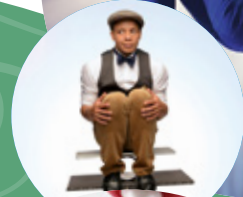
DEZEMBER

Weihnachten

Der Dezember steht ganz unter dem Motto „Weihnachten“.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gewohnt kulinarisch, jedoch unter keinem speziellen Landesmotto. „Weihnachten auf der ganzen Welt“ - ganz in diesem Sinne empfangen wir Sie im Dezember. Vergessen Sie nicht, sich rechtzeitig Karten für unser Weihnachts- und Silvestervarieté zu sichern.

Kleiner Tipp: Noch keine Idee fürs Weihnachtsgeschenk? Verschenken Sie doch einen ganz besonderen Abend bei uns im Rantastic und in der Reederei, z.B. zu unserem Varieté oder auch für Martin Baudrexel im Januar. Oder auch einfach einen Gutschein. All das erhalten Sie direkt bei uns im Rantastic.



mit
großer
SILVESTER-
SHOW

26.-31.12.2015

RANTASTIC
Dinner-
Varieté
Baden-Baden

Reisen Sie mit uns nach

KANADA

am 5., 12., 19., und 26. Januar

und genießen Sie zum Beispiel

Clam chowder /// Friséesalat mit Ahornsirup und Walnüssen /// Bisonsteaks mit Pfifferlingen /// Gebackener kanadischer Wildlachs mit Curry an sautierten Gurken in Joghurt-Limonen Sauce /// Scharfes Hirsch-Stew /// Apfel Pancakes mit Ahornsirup, Kiwisalat und Cranberries

JANUAR-DIENSTAGE

Beim Captains Dinner
zu Gast am:

12.01.
2016

Vancouver

Der Hafen Vancouver ist der größte Seehafen Kanadas und zugleich der größte Exporthafen Nordamerikas.

Dort sind 70.000 Menschen beschäftigt. Von Mai bis September ist Vancouver Ausgangspunkt zahlreicher Kreuzfahrtschiffe; von den Anlegestellen Canada Place und Ballantine aus reisten im Jahr 2013 über 800.000 Passagiere hauptsächlich in Richtung Alaska.

Das Menü von Martin Baudrexel und unsere Dienstags-Speisekarte „Kanada“ finden Sie auf unserer Homepage unter www.rantastic-reederei.de

Martin Baudrexel

Geboren am 13.03.1970 in München lebte über 10 Jahre in Kanada. Bekannt aus dem TV: Die Küchenchefs (VOX), Grill den Henssler (VOX), Die Küchenschlacht (ARD), Die Kochprofis (RTL 2)

Das 5-Gänge-Menü von Martin Baudrexel kostet inkl. Aperitif

119 €

Tickets gibt es direkt im Rantastic oder über www.rantastic-reederei.de





© Fotolia: samott

FEBRUAR

Fasching

In der 5. Jahreszeit spielen alle etwas „verrückt“, deshalb legen wir an keinem bestimmten Hafen an, sondern bewirten Sie mit unserer „normalen“ Reederei-Karte.

Im März geht unsere Weltreise dann weiter. Entdecken Sie mit uns neue Länder, freuen Sie sich auf interessante Gäste und stechen Sie jeden Dienstag wieder mit uns in See – AHO!





REEDEREI



Das Erlebnisrestaurant im Rantastic

HERZLICH WILLKOMMEN!

...im Erlebnisrestaurant „Reederei“ im Rantastic Haueneberstein. Mitten im Industriegebiet von Haueneberstein in der Aschmattstrasse haben wir mit sehr viel Liebe zum Detail unsere außergewöhnliche Location im Stil des Hamburger Containerhafens für Sie eingerichtet. Sitzen Sie in echten Transportcontainern zwischen original Exponaten des Hamburger Hafenumuseums und genießen Sie alte Hafentradition, Treibholzplanken, schöne Accessoires und mehr ...

Unser Küchenteam vereint Fisch mit Fleisch, regionale Produkte mit Aromen aus aller Welt und den Seemann mit der Landratte. Wir erschaffen so für Sie die „badische“ Interpretation von dem, was Hafenstädte und Häfen im Allgemeinen so besonders macht. Kulinarisch verwöhnen wir Sie schon ab mittags mit unserem schnellen Reederei-Lunch (Montag – Freitag) und Mittwoch bis Samstag Abend mit unserer ständig wechselnden Reederei Karte.

**wöchentlich
wechselnder
Mittagstisch**

Rantastic GmbH | Aschmattstr. 2 · 76532 Baden-Baden
www.rantastic-kleinkunst.de | www.rantastic-reederei.de
Telefon 07221 398011

FEIERN IN DER REEDEREI

Feierlose Feste ... Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen oder Geschäftsessen mit Stil.

In der Reederei, unserem Rantastic Veranstaltungssaal oder unserem Biergarten finden Sie immer für Ihre besonderen Events oder modernen Feste das einzigartige Erlebnis. Für 2 – 400 Personen bieten wir Buffet, Live-Show Cooking, BBQ, Flying Buffet bis gesetztem Menu.

Sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen Ihr individuelles Angebot.

REEDEREI CATERING

Wir kochen für Ihre Events ... auch bei einer Feier außerhalb der Reederei oder dem Rantastic müssen Sie nicht auf die gewohnte Qualität und unser Know How verzichten.

Auch hier stehen wir vom Business Event über Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern bis hin zum Geschäftsessen bei Ihnen in der Firma zu Ihrer Verfügung. Wir sind Ihr Partner für die besonderen Momente und verhelfen Ihnen mit unserem Netzwerk und unserer Erfahrung zu einem einzigartigen Event.

REEDEREI HOME COOKING

Wir kochen auch bei Ihnen ... Lassen Sie sich von uns privat bei Ihnen zu Hause gemeinsam mit Freunden, Familie oder Geschäftspartner kulinarisch verwöhnen!

Genießen und erleben Sie Ihr Event mal anders – ob Küchenparty, Gala-Dinner, Fingerfood, Buffet oder Spezial-Menu – Wir erfüllen fast jeden Wunsch!

Übrigens – das Reederei Home-Cooking-Team kreiert und zaubert auch in der kleinsten Kombüse und unsere Frau Blitzblank macht danach auch wieder alles rein. Lust auf ein privates Erlebnis ? Sprechen Sie uns an ...

REEDEREI FÜR ZUHAUSE

Ob Reederei Kaffee, Reederei-Knabbereien, Reederei-Geschenkideen oder unsere Reederei Ausstattung – vom Tisch, über den Stuhl zur Sari-Lampe – das alles und noch vieles mehr, ist in unserer Reederei oder im Rantastic zu erwerben.

REEDEREI ZUM VERSCHENKEN

Verschenken Sie unser Restaurant ... einfach per Gutschein. Schnell, bequem und direkt online ...

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittags: Mo bis Fr 11.30 – 14.00 Uhr

Abends: Di bis Do 18.00 – 23.00 Uhr

Fr und Sa 18.00 – 24.00 Uhr

Sonntags: Frühstückbüffet 9.00–13.00 Uhr





Mario Kotaska

2016



2016

Stefan Marquard

REEDEREI



www.rantastic-reederei.de