

wohl fühlen
genießen
...fein essen



Hotel Restaurant Café Rapp

Familie Alexander Rapp
Dörfle 22
D-78126 Königsfeld-Buchenberg
+49 (0)7725 / 91510
info@cafe-rapp.de
www.cafe-rapp.de

Lage Für Albert Schweizer war Königsfeld einer der schönsten Orte im Schwarzwald. Der kleine Ort Buchenberg liegt direkt daneben, das Hotel Rapp mitten in dem kleinen Weiler.

Innen 6 Zimmer, auf einer Fläche, die in den 80er Jahren für 12 gereicht hätte. Das größte Studio hat alleine 80 Quadratmeter, das kleinste Appartement noch immer über 45 Quadratmeter. Große Fenster und Balkon zeigen den kleinen Ort, oder bieten den Blick in das nahegelegene Naturschutzgebiet Glasbachtal.

Alle Zimmer sind neu und hell eingerichtet, verfügen über WLAN und Internetanschluss und haben ein hochwertiges, neues Bad, mit Duravit-Design und Hans-Grohe Armaturen.

Wellness Der Schwarzwald ist eine Oase für Frischluft-Sportfreunde. Wellness beginnt im Rapp direkt vor der Haustür. Das kleine Hotel liegt am Rande eines Naturschutzparks, durch den Jogger unendliche Strecken laufen können, Nordic-Walker viele Wanderrouten finden oder Radfahrer auf verkehrsarmen Wegen in die Pedale treten.

Eine der schönsten Saunalandschaften steht im nicht weit entfernten Bregnitzhof. Außenbereich, Kneippanlage, Saunabäder, Erdsauna, Dampfbad, Kräutersauna...

Außen 30 Plätze auf einer gemütlichen Terrasse vor dem Haus

Parken direkt am Haus

Hotelauszeichnung 3 Sterne

Küchenauszeichnung

Michelin Bib Gourmand

Südland Koch

Slow Food

Varta 1 Diamant

Schlemmer Atlas 1 Besteck

Zimmerpreise

Doppelzimmer 98 bis 118 Euro,
inkl. Frühstück

Hotel Restaurant



Café Rapp



www.cafe-rapp.de



Familiäre Gastfreundschaft im Landhausstil

Die Rapps bieten einen Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Service und Gastfreundschaft sind hier zuhause. Daniela und Alexander Rapp haben das Café der Eltern übernommen und in ein kleines, schmuckes Hotel verwandelt. Wer einmal bei den Rapps einkehrt kommt meist wieder und bringt gerne noch Freunde mit. Das Anwesen ist eine perfekte Verbindung von traditioneller Schwarzwälder Baukunst und modernem Interieur. Die Architekten haben den Bogen gefunden, wie ihn Alexander Rapp und seine Frau Daniela jeden Tag schaffen: Antiker Landhausstil, zeitgemäße Gourmetküche und aufgeschlossene Gastfreundschaft prägen das Kleinod.

Haute Cuisine im Schwarzwald

Alexander Rapp beherrscht die Klaviatur der Haute Cuisine. Dafür steht er schon früh in seiner Küche und setzt jedes Sößle selbst an. Seine Küche ist eine kulinarische Freude. Er lässt die Grenzen zwischen badischer Hausmannkost und französischer Nouvelle Cuisine verwischen: Schottischer heiß geräucherter Lachs auf Berglinsen mit Fenchel-Mango-Gemüse; kleine asiatische Variation mit Fisch, Gambas und Wokgemüse; Feines von der Wachtel mit Petersilienwurzel und Trüffel; Filet vom Weideochsen gratiniert auf gegrilltem Gemüse mit Shii-Take Pilzen, Gratin und Kräuterjus; Pralineneis und Zartbittermousse auf Rum-Krokant-Zwetschgen. – Ein typisches Menü, nicht in einem französischen Sternrestaurant – sondern in Buchenberg bei Alexander Rapp.

Rund-um-Genuss-Programm

Frühstück aus der eigenen Bäckerei! Der Gast reckt sich noch wohligh im Bett, Senior Ernst Rapp steht in der Backstube und geht als Bäckermeister seinem Handwerk nach. Patronin Christel Rapp richtet den Frühstückstisch. Selbstgemachte Marmelade und frische Eier von den gackernden Hühnern des Nachbarn. Während der Gast das Frühstück genießt, werkelt Junior Alexander Rapp schon in der Küche. Die Lieferanten fahren vor, dann erst schreibt der Küchenchef seine tagesaktuelle Speisekarte. Gerade hat Onkel Bruno frische Pilze aus dem Wald gebracht. „Das sind kurze Wege, das ist Frischel!“ Nur der Wein am Abend, den serviert Alexander Rapp auch gerne mal aus fernen Ländern...