

REDÜTTCHEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im „neuen“ Redüttchen, dem ehemaligen Gärtnerhäuschen der Redoute, das 1790 bis 1792 von den Architekten Michael Laydel und Sohn im Auftrag des Kurfürsten Max Franz errichtet wurde.

Seit der Wiedereröffnung im September 2016 erfreuen wir uns großem Zuspruch. Dies gilt uns als Ansporn, das Begonnene weiterzuführen.

Erleben Sie den außergewöhnlichen Charme des Redüttchens, eingebettet im malerischen Park - dem Herzstück von Bad Godesberg.

Verbringen Sie bei uns genussvolle Abendstunden in einem stilvollen Ambiente und warmer Atmosphäre. Unser Restaurant ist auch der perfekte Ort, um in geselliger Runde bei einem guten Wein köstliche Kleinigkeiten zu genießen.

Klaus W. Sasse informiert Sie gerne über unsere Speisen, auch was die Allergien oder Unverträglichkeiten angeht. Unser Küchenchef Matthias Pietsch und seine Mitarbeiter arbeiten konsequent ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe in unserer Küche. Wir bereiten alle unsere Speisen selber zu, sogar unser Brot backen wir selber.

Ihre Gastgeber Klaus W. Sasse und Matthias Pietsch sowie das gesamte Redüttchen-Team freuen sich auf Sie.

Klaus W. Sasse
Gastgeber & Sommelier

Matthias Pietsch
Küchenchef



REDÜTTCHEN

REDÜTTCHENMENÜ

„Pastrami“ vom US-Beef
Roggenbrot / Keta Kaviar / Koriander / Mixed Pickels
*/**/**



Eismeersaibling
Schweinebauch / Kartoffel / Sauerkraut
/



Gänsekraftbrühe
Ravioli / Wurzelgemüse



Kabeljau in Nussbutter gebraten
Chicorée / Linsen / Orange



Brust und Keule von der Hafermastgans
kross aus dem Ofen
Rotkohl / Gewürzkirschen / Kartoffelknödel
*/**/**



Apfelstreusel gebacken
Vanille / Hibiskus
*/**/**

*3-Gänge 44,00 / **4-Gänge 53,00 / ***5-Gänge 66,00 / 6-Gänge 81,00

Vegetarisch:

3-Gänge 34,00 / 4-Gänge 46,50 / 5-Gänge 57,00 / 6-Gänge 69,00



REDUTTCHEN

beginnend

... perfekt zum Glas Wein oder als Starter zum Menü

Kartoffelchips Meersalz / fermentierte Gewürze	3,00
Oliven Zitrone / Wildkräuter	4,50
Wildschinken violetter Senf / Brot	6,50
Ziegenkäse aus der Eifel Tannenhonig / Brot	6,90

vorweg

... als Vorspeise oder für den kleinen Appetit

Feldsalat mariniert mit Walnussvinaigrette Birne / rote Bete / Meerrettich	9,00
„Pastrami“ vom US-Beef Roggenbrot / Keta Kaviar / Koriander / Mixed Pickels	13,50
Jakobsmuschel gebläht Marone / Rübstieler / Fenchel	16,00
Eismeersaibling Schweinebauch / Kartoffel / Sauerkraut	15,00
Entenleber karamellisiert Sellerie / Kakao / Preiselbeeren	18,00
Gänsekraftbrühe Ravioli / Wurzelgemüse	9,50



REDUTTCHEN

zwischen drin & hauptsächlich

... als kleiner *Zwischengang oder als **Hauptgericht

Risotto Wintertrüffel / Parmesan	*18,00	**26,50
Zanderfilet pochiert Schwarzwurzel / Onsen Ei / Graupen / Schnittlauch	*19,00	**28,00
Kabeljau in Nussbutter gebraten Chicorée / Linsen / Orange	*18,50	**27,00
Brust und Keule von der Hafermastgans kross aus dem Ofen Rotkohl / Gewürzkirschen / Kartoffelknödel	*19,50	**29,50
Rücken vom Hirschkalb rosa gebraten Petersilie / Nußkrokant / Hagebutte / Serviettenknödel	*25,00	**36,00

danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

Käseauswahl Auswahl von Rohmilchkäse / Feige / Trauben / Aprikose / Walnuss	11,50
„Gin Fizz“ Wacholder / Zitrone	7,00
Apfelstreusel gebacken Vanille / Hibiskus	9,00
Zartbitterschokolade cremig und gebacken Cassis / Kürbiskernöl	9,50
Sorbet und Eis eine Kugel Sorbet oder Eis / über unsere Sorten informieren wir Sie gerne	3,00



REDÜTTCHEN

Offene Weine

Sparkling

Redüttchen Cocktail - Cranberrysaft, Minze, Limette, Frizzante, Eis	0,15l	5,50
Riesling Sekt Brut, Cuvee Beethoven, Weingut Köwerich	0,1l	6,00
Cremant de Loire Brut, Louis, Depas	0,1l	6,00

Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2016 Riesling trocken, Winzergenossenschaft Mayschoß	3,50	5,90
2016 Grauburgunder trocken, Villa Wolf, Pfalz	3,60	6,00
2016 Pinot Grigio Pasqua, Venetien	3,00	5,50
2015 Sancerre Domaine Henri Bourgeois	4,90	9,00
2015 Riesling Tonschiefer trocken, Weingut Hermann Dönnhoff	5,60	10,00

Roseweine

2014 Chateau de Minuty Rosé	3,50	5,90
-----------------------------	------	------

Rotweine

2015 Spätburgunder halbtrocken Winzergenossenschaft Mayschoß, Ahr	3,30	5,50
2015 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof Ahr	3,90	6,50
2010 Château de l'Eglise, Bordeaux	3,00	5,50
2015 Tempranillo Pleno, Navarra	2,70	4,80
2015 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand, Languedoc	4,90	9,00

Gerne öffnen wir weitere Weine aus unserer Flaschenweinkarte für Sie.

Unser Service berät Sie gerne!



REDÜTTCHEN

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	1,80
Radeberger Pils	0,3 l	3,00
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5 l	4,50
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,00
Kandi Malz, Flasche	0,33 l	3,00

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta	0,2 l	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,00
Säfte von van Nahmen	0,2 l	3,30
Orange, Apfel (naturtrüb), schwarze Johannisbeere, Tomate	0,2 l	3,30
Bionade (Holunder oder Ingwer-Orange)	0,33 l	3,50
Fassbrause	0,33 l	3,00
Mineralwasser Apollinaris Selection, medium oder Vio still	0,25 l	2,80
Mineralwasser Apollinaris Selection, medium oder Vio still	0,75 l	7,50
Kaffee/Espresso	Tasse	2,30
Milchkaffee/Cappuccino	Tasse	3,00

Aperitif

Sherry trocken/medium	5 cl	4,50
Martini trocken/Rosso/Bianco	5 cl	4,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,00
Campari Soda	0,2 l	5,00
Campari Orange	0,2 l	6,50

