

REDÜTTCHEN

Herzlich Willkommen im Redüttchen!

Schön, dass Sie unser Gast sind,

wir lieben gutes Essen, edle Weine, außergewöhnliche Ideen und neue Kreationen. Wir möchten Ihnen die schönen Seiten des Lebens vermitteln und Ihnen Stunden voller Genuss, Leichtigkeit und Unbeschwertheit schenken.

Nicht nur die Individualität unseres Restaurants sondern auch die Kreativität unseres engagierten jungen Küchenteams und die Gastfreundschaft unseres motivierten Servicepersonals werden Sie begeistern.

Ein stilvolles, herzliches und entspanntes Ambiente und die genussvolle und gern überraschend gewagte Kulinarik bilden eine gelungene Symbiose - für einen Geschäftstermin, einen abendlich kulinarischen Schmaus oder ein Essen mit Freunden und Familie - hier is(s)t man.

Eine Frage der Ähre

Nicht nur das Essen auf Ihrem Teller, auch unser Brot: selbstgebacken. Unsere Butter: selbstgemacht. Das Plätzchen zum Kaffee: hausgebacken.

Küchenchef Matthias Pietsch und sein Team Björn, Philipp, Christian, Niklas, Michael, Akima, Eric und Izmail l(i)eben beste Zutaten, welche mit Phantasie und internationalen Einflüssen neue Geschmackserlebnisse zaubern - regionale Küche über den Tellerrand hinaus. Essen mit Charakter und Seele.

Klaus W. Sasse ist Ihr Gastgeber mit Leidenschaft und hält eine exquisite Auswahl an Weinen für Sie bereit. Mit seinem Serviceteam Manuela und Carmen verbindet er höchstes fachliches Können mit wunderbarer Lockerheit. Sie freuen sich über Fragen, beraten rund um die Weinsorten der besten Winzer und verwöhnen Sie im Redüttchen.

Gerne serviert unser Küchenteam die kreative Kulinarik selbst und der Kontakt mit Ihnen ist Motivation und Beifall für die Köche. Unser Souschef sagt: „So bekommt jeder Teller ein Gesicht“ - schöner kann man es nicht ausdrücken.

Genießen Sie in behaglicher Atmosphäre mit individuellem Service einen entspannten Abend.



REDÜTTCHEN

Von Silvester, über Valentinstag, Muttertag, Gourmet-BBQ´s auf der Parkterrasse, gemütlichen Gänsedinner, geselligen Weihnachtsmenüs bis hin zu unseren Spitzen-Koch-Events "Redüttchen & Friends" veranstalten wir viele eigene Events. Freuen Sie sich mit uns an den schönen Dingen dieser Welt, denn „ein schöner Moment leuchtet ein Leben lang“ -Frank Grillparzer-. Gerne informieren wir Sie über Neuigkeiten. Abonnieren Sie unseren Newsletter, unser Team hat Anmeldekarten für Sie.

Wir sind für Ihre Feier da:

ob Geburtstag oder Hochzeit, Familienfeste wie Kommunionen und Konfirmationen, Firmenfeiern, z.B. Präsentationen oder Meetings - sprechen Sie uns an.

Sie brauchen mehr Platz oder wünschen einen eigenen Raum? Für größere Gruppen oder intime Geschäftsessen zeigen wir Ihnen gerne unsere kleinen Salons und glamourösen Säle in der Redoute.

„Die Liebe versteht allein das Geheimnis andere zu beschenken und dabei selbst reich zu werden.“ - Clemens Brentano -

Verschenken Sie unsere Genuss-Gutscheine, erhältlich online oder hier direkt im Redüttchen.

Das Redüttchen und La Redoute gehören zur "Von Borries & Partner" Premiumgastronomie.

Die Teams der Wolkenburg, des KölnSKY in Köln und der La Redoute freuen sich auf Ihr Event.

Und wir uns auf diesen Abend mit Ihnen

Klaus W. Sasse

Matthias Pietsch

Gastgeber und Sommelier

Küchenchef



REDÜTTCHEN

REDÜTTCHENMENÜ

Gruß aus der Küche....

Jakobsmuschel aus dem Ofen
Seeigel / Pilze / Avocado
3/4/5/6



Kabeljau confiert
Apfel / Kartoffel / Rhönkaviar
4/5/6



Kalbsbries gebraten
Flusskrebse / Blumenkohl / Feige
5/6



Zander glasiert
Kürbis / Linsen / Curry

6



Taube vom Holzkohlegrill
Bete / Zwetschge / Belper Knolle
3/4/5/6



“Maulwurfskuchen“
Kakao / Banane / Petersilie
3/4/5/6

6-Gänge 89 € / 5-Gänge 76 € / 4-Gänge 65 € / 3-Gänge 54 €

Vegetarisch:

6-Gänge 79 € / 5-Gänge 66 € / 4-Gänge 55 € / 3-Gänge 44 €

Um einen optimalen Ablauf für alle Gäste zu gewährleisten, ist es erforderlich, das sich Gruppen ab 6 Personen auf ein einheitliches Menü verständigen. Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche.



WEINE



REDUTTCHEN

beginnend

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

“Caesar Salad“ Romanasalat / Zitrone / Parmesan	14 €
Jakobsmuschel aus dem Ofen Seeigel / Pilze / Avocado	24 €

zwischen drin

...als kleiner Zwischengang

Kalbsbries gebraten Flusskrebs / Blumenkohl / Feige	23 €
Kabeljau confiert Apfel / Kartoffel / Rhönkaviar	22 €

hauptsächlich

...als Hauptgericht

Taglierini Sommertrüffel / Parmesan / Spinat	30 €
Zander glasiert Kürbis / Linsen / Curry	34 €
Taube vom Holzkohlegrill Bete / Zwetschge / Belper Knolle	36 €
“Zwiebelrostbraten“ kanadisches Prime Beef Roscoff-Zwiebeln / Petersilie / Spätzle	42 €

danach

...zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

Auswahl von Rohmilchkäse Feige / Balsamico	18 €
“Maulwurfskuchen“ Kakao / Banane / Petersilie	15 €
Sorbet & Eis eine Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	3 €



REDÜTTCHEN

Offene Weine

Sparkling

Redüttchen Cocktail - Cranberrysaft, Minze, Limette, Frizzante	0,15l	6,50
2016 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich - Mosel	0,1l	7,00
Crémant de Loire Brut, Louis Depas - Loire	0,1l	7,50
Champagner, Roederer Brut Premier - Champagne	0,1l	14,00

Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2018 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen - Mosel	5,00	9,20
2016 Riesling fruchtig Weingut Dönnhoff, - Nahe	4,40	8,30
2018 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	4,30	8,00
2018 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel, - Ahr	6,20	11,60
2019 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger - Pfalz	4,40	8,30
2018 Lugana, Azienda Marangona, - Venetien	5,20	9,60
2018 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois - Loire	7,50	14,20

Roseweine

2018 Mahlzeit Rosé Cuvée trocken, Korrell - Nahe	4,70	8,90
--	------	------

Rotweine

2016 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof - Ahr	5,50	10,40
2015 Côtes du Rhône «Secret de Famille», P. Jaboulet - Rhône	5,40	9,80
2016 Chapelle de la Trinité - St. Emilion	6,00	11,20
2013 Celeste Crianza, Miquel Torres, - Ribera del Duero	6,80	13,00
2018 Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort - Douro	4,90	9,20

Gerne öffnen wir weitere Weine aus unserer Flaschenweinkarte für Sie.

Unser Service berät Sie gerne!



REDUTTCHEN

Aperitif

Sherry Lustau Almancenista Fino, Amontillao, Olorosso	5cl	6,50
Portwein white 10 years	5cl	7,50
Portwein Colheita 2004 Niepoort	5cl	9,00
Vermouth Belsazar, dry / white / bianco / pink	5cl	6,00
Aperol Spritz	4cl	7,00
Campari Soda	4cl	7,00
Campari Orange	4cl	7,00

Biere

Ale-Mania Bonner Wieß	0,2l	2,50
Ale-Mania Pale Ale 5,0% Vol. Flasche	0,33l	4,50
Ale-Mania Ipa Mania 6,5% Vol. Flasche	0,33l	4,50
Radeberger Pils Flasche	0,33l	3,50
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5l	4,80
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,50
Kandi Malz, Flasche	0,33l	3,50

Softs

Mineralwasser, Apollinaris Selection medium / Vio still	0,25l	2,80
Mineralwasser, Apollinaris Selection medium / Vio still	0,75l	7,50
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta	0,2l	3,00
Säfte von van Nahmen	0,2l	4,00
Orange, Apfel (naturtrüb), schwarze Johannisbeere & Tomate		
Bionade Holunder	0,33l	4,00
Thomas Henry: Bitter Lemon, Ginger Ale & Tonic Water	0,2l	4,00

Heißgetränke

Kaffee/Espresso		2,50
Doppelter Espresso		4,00
Cappuccino		4,50
Kännchen Tee Geschwender, verschiedene Sorten		6,00

