

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

REDÜTTCHEN MENÜ

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



Lachsfilet
Topinambur / Sanddorn / Schnittlauch
/*



Essenz vom Ochsenschwanz
Raviolo / Sellerie / Wintertrüffel



Steinbutt
Kartoffel / Rauchaal / Senfgurke / Dill



Brust von der Barbarie Ente rosa gebraten
Mango / Erdnuss / Senfkohl / Dim Sum
*/**/***



Griesflammerie
Honig / Preiselbeeren / Sauerampfer
*/**/***

*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



REDUTTCHE

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

beginnend

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

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

vorweg

... als Vorspeise oder für den kleinen Appetit

Wildkrtersalat mariniert mit Verjusvinaigrette	9,50
Tete de Moin / Rosinen / Mandel	
„Pastrami“ vom US-Beef	13,50
Roggenbrot / Keta Kaviar / Koriander / Mixed Pickels	
Lachsfilet mariniert	13,00
Brunnenkresse / Sanddorn / Hüttenkäse	
Jakobsmuschel gebrten	18,00
Blumenkohl / Haselnuss / Grüner Apfel	
Essenz vom Ochsenschwanz	9,50
Raviolo / Sellerie / Wintertrüffel	



REDUTTCHE

zwischendrin & hauptsächlich

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

Tagliatelle Wintertrüffel / Parmesan / Spinat	*19,50	**29,50
Steinbutt glasiert Kartoffel / Rauchaal / Senfgurke / Dill	*19,50	**29,50
Wolfsbarschfilet in Nussbutter gebraten Bohne / Fenchel / Grapefruit / Cous Cous	*18,50	**27,00
Brust von der Baberie Ente rosa gebraten Mango / Erdnuss / Senfkohl / Dim Sum	*19,50	**29,50
Rinderfilet rosa gebraten Backe / Rübchen / Himbeeressig / Buchweizen	*26,00	**36,50

danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

Käseauswahl Auswahl von Rohmilchkäse / Feige / Trauben / Aprikose / Walnuss	11,50
„Gin Fizz“ Wacholder / Zitrone	7,00
Griesflammerie Honig / Preiselbeeren / Sauerampfer	9,50
Banane karamellisiert Zartbitterschokolade / Passionsfrucht / Vanille	10,00
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
2014 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	3,60	6,00	
2016 Pinot Grigio Pasqua	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	3,30	5,50
2015 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof	3,90	6,50
2010 Château de l'Eglise	3,00	5,50
2016 Tempranillo Pleno	2,70	4,80
2011 "La Clape" Grand Terroir, Gerard Bertrand	4,90	9,00

Gerne öffnen wir weitere Weine aus unserer Flaschenweinkarte für Sie.

Unser Service berät Sie gerne!



REDUTTCHE

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	1,80
Radeberger Pils	0,3 l	3,00
Schöfferhofer 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

