

# 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

\*/\*\*/\*\*



### 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



# REDUTTEN

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

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

## vorweg

... als Vorspeise oder für den kleinen Appetit

<b>Wildkräutersalat</b> mariniert mit Verjusvinaigrette Tete de Moin / Rosinen / Mandel	9,50
<b>„Pastrami“</b> vom US-Beef Roggenbrot / Keta Kaviar / Koriander / Mixed Pickels	13,50
<b>Lachsfilet</b> mariniert Brunnenkresse / Sanddorn / Hüttenkäse	13,00
<b>Jakobsmuschel</b> gebraten Blumenkohl / Haselnuss / Grüner Apfel	18,00
<b>Essenz vom Ochsenchwanz</b> Raviolo / Sellerie / Wintertrüffel	9,50



# REDUTTEN

## zwischenbrin & hauptsächlich

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

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

## danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

<b>Käseauswahl</b> Auswahl von Rohmilchkäse / Feige / Trauben / Aprikose / Walnuss	11,50
<b>„Gin Fizz“</b> Wacholder / Zitrone	7,00
<b>Griesflammerie</b> Honig / Preiselbeeren / Sauerampfer	9,50
<b>Banane</b> karamellisiert Zartbitterschokolade / Passionsfrucht / Vanille	10,00
<b>Sorbet und Eis</b> 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, Winzer-genossenschaft 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 Winzer-genossenschaft 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!



# REDUTCHEN

## 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

