

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

„Himmel un Ääd“

Flönz / Apfel / Liebstöckel / Zwiebel
*/**/**



Makrele geflämmt

Krabben / Kamille / Kohlrabi / Molke
/



„Godesberger Allerlei“

Flusskrebs / Bouillon / grüner Spargel / Wachtelei



Seeteufel in Nuss Butter gebraten

Erbse / Sauerrahm / Reis / Schinken



Kalbsfilet rosa gebraten

Rettich / wilder Broccoli / Amaranth
*/**/**



„Heiße Liebe“

Vanille / Himbeere / Zitronenthymian
*/**/**

*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

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.



REDUTTCHEN

beginnend

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

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

Wildkräutersalat mariniert mit Verjusvinaigrette Tête de Moine / Rosinen / Mandel	9,50
„Himmel un Ääd“ Flönz / Apfel / Liebstöckel / Zwiebel	13,50
Makrele geflämmt Krabben / Kamille / Kohlrabi / Molke	16,50
Jakobsmuschel gebraten Blumenkohl / Haselnuss / Ananas	18,00
„Godesberger Allerlei“ Flusskrebs / Bouillon / grüner Spargel / Wachtelei	11,00



REDUTTCHEN

zwischen drin & hauptsächlich

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

Tagliatelle *19,50 Wintertrüffel / Parmesan / Spinat	**29,50
Seeteufel in Nussbutter gebraten Erbse / Sauerrahm / Reis / Schinken	*19,50 **29,50
Meeräsche glasiert Bohne / Fenchel / Grapefruit / Couscous	*18,50 **27,00
Rücken vom Eifel-Lamm rosa gebraten Petersilienwurzel / Bärlauch / Paprika / Churro	*26,00 **36,50
Kalbsfilet rosa gebraten Haxe / Rettich / Wilder Broccoli / Amaranth	*23,50 **34,00

danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

Käseauswahl Auswahl von Rohmilchkäse / Feige / Trauben / Aprikose / Walnuss	11,50
„Gin Fizz“ Wacholder / Zitrone	7,00
„Heiße Liebe“ Vanille / Himbeere / Zitronenthymian	9,50
Banane karamellisiert Zartbitterschokolade / Passionsfrucht	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, Cuvée Beethoven, Weingut Köwerich	0,1l	6,00
Crémant 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
2017 Grauburgunder trocken, Villa Wolf	3,60	6,00
2016 Pinot Grigio Pasqua	3,00	5,50
2016 Sancerre Domaine Henri Bourgeois	4,90	9,00
2015 Riesling Tonschiefer trocken, Weingut Hermann Dönnhoff	5,60	10,00

Roseweine

2016 Evoé Rosé, Schnaitmann Würtemberg	3,50	5,90
--	------	------

Rotweine

2014 Spätburgunder halbtrocken Winzergenossenschaft Mayschoß	3,30	5,50
2015 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof	3,90	6,50
2015 Château de l'Eglise	3,00	5,50
2016 Tempranillo Pleno	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!



REDUTTCHEN

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

