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

REDUTTCHEN

REDÜTTCHENMENÜ

Wachtel Brust und Keule
Gurke / Kerbel / Speck / Brioche
3/4/5/6

Zander pochiert
Kalbsbries / Sauerampfer / gelbe Bete
6

„Godesberger Allerlei“
Flusskrebse / Bouillon / grüner Spargel / Karotte
4/5/6

Bachsaibling confiert
Lauch / Ziegenquark / Tortellini / Aprikosenessig
5/6

Juvenilferkel kross gebraten
Stangenspargel / Liebstöckel / Dashi / Kartoffeln
3/4/5/6

Rhabarber gebacken
Topfen / Vanille / Rübenkraut
3/4/5/6

3-Gänge 45,00 / 4-Gänge 54,00 / 5-Gänge 67,00 / 6-Gänge 82,00

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 4,50
Zitrone / Wildkräuter

Schinken vom Wollschwein luftgetrocknet 7,00
violetter Senf / Brot

Ziegenkäse aus der Eifel 6,90
Tannenhonig / Brot

vorweg

… als Vorspeise oder für den kleinen Appetit

Wildkräutersalat mariniert mit Erdbeervinaigrette 10,50
Spargel / Ricotta / Beeren / Getreide

Wachtel Brust und Keule 16,00
Gurke / Kerbel / Speck / Brioche

Zander pochiert 18,50
Kalbsbries / Sauerampfer / gelbe Bete

„Godesberger Allerlei“ 11,00
Flusskrebse / Bouillon / grüner Spargel / Karotte

REDUTTCHEN

zwischendrin & hauptsächlich

… als kleiner *Zwischengang oder als **Hauptgericht

Stangenspargel Hollandaise / Kartoffeln / Wildkräuter	*17,50	**24,50
Seeteufelfilet in Nussbutter gebraten Erbse / Sauerrahm / Risotto / Schinken	*19,50	**29,50
Bachsaiblingfilet confiert Lauch / Ziegenquark / Tortellini / Aprikosenessig	*19,00	**28,00
Eifel-Lammrücken rosa gebraten Nacken / Bärlauch / Paprika / Churro	*26,00	**38,00
Juvenilferkel kross gebraten Stangenspargel / Liebstöckel / Dashi / Kartoffeln	*25,00	**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
Rhabarber gebacken Topfen / Vanille / Rübenkraut	9,50
Litschi geeist Zartbitterschokolade / Lotuswurzel / Matcha / Kirschblüte	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	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	**0,1 l**	**0,2 l**
2016 Riesling trocken, WG Mayschoß, Ahr	3,50	5,90
2017 Grauburgunder trocken, Villa Wolf, Pfalz	3,60	6,00
2016 Pinot Grigio Pasqua, Trentino	3,00	5,50
2016 Sancerre Domaine Henri Bourgeois, Loire	4,90	9,00
2015 Riesling Tonschiefer trocken, Weingut H. Dönnhoff, Nahe	5,60	10,00
Roseweine		
2016 Evoé Rosé, Schnaitmann Würtemberg	3,50	5,90
Rotweine		
2014 Spätburgunder halbtrocken WG Mayschoß, Ahr	3,30	5,50
2015 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof, Ahr	3,90	6,50
2015 Château de l'Eglise, Bordeaux	3,00	5,50
2016 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!

REDUTTCHEN

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