

# 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

**Jakobsmuschel** geflämmt  
Artischocke / Soja / Bohne  
3/4/5/6



**“Ei Benedict“**  
Wintertrüffel / Schweinehaxe / Römersalat  
4/5/6



**Kaisergranat** gegrillt  
Pilzessenz / Ochsen-Mark / Knollenziest  
5/6



**Lachsfilet** confiert  
Kartoffel / Dill / Baumtomate  
6



**Brust und Keule von der Challans Ente**  
Rübchen / Himbeeressig/ Buchweizen  
3/4/5/6



**Haselnuss** geeist  
Milkschokolade / Karamell  
3/4/5/6



3-Gänge 46,00 / 4-Gänge 55,00 / 5-Gänge 68,00 / 6-Gänge 83,00

Vegetarisch:

3-Gänge 35,00 / 4-Gänge 47,00 / 5-Gänge 58,00 / 6-Gänge 70,00

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

<b>Wildkräutersalat</b> mariniert Gorgonzola / Nußkrokant/ Rosinen	12,50
<b>Jakobsmuschel</b> gebläht Artischocke / Soja / Bohne	18,00
<b>Entenleberterrine</b> Dörrobst / Razelhanout / Dinkel	22,00

## zwischen drin

... als kleinen Zwischengang

<b>Kaisergranat</b> Pilzessenz / Ochsen Mark / Knollenzest	16,00
<b>“Ei Benedikt“</b> Wintertrüffel / Schweinshaxe / Römersalat	20,00



# REDUTTEN

## hauptsächlich

... als kleines \*Gericht oder als \*\*Hauptgericht

<b>Tagliatelle</b> Wintertrüffel / Spinat / Parmesan	*21,00	**30,00
<b>Lachsfilet</b> confiert Kartoffel / Dill / Baumtomate	*21,00	**31,00
<b>Seeteufel</b> gebraten Venusmuscheln / Safran / Fenchel	*23,00	**32,50
<b>Brust und Keule</b> von der Challans Ente Rübchen / Himbeeressig / Buchweizen	*25,00	**36,00
<b>Kalbsfilet- und Backe</b> Schwarzwurzel / Pinienkerne / Chicorée / Passionsfrucht	*27,00	**39,00

## danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

<b>Rohmilchkäse vom Brett</b> Kompott / Oliven / Balsamico	ab	18,00
<b>“Kir Royal“</b> Champagner / Cassis		7,00
<b>Haselnuss geeist</b> Milkschokolade / Karamell		14,00
<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	0,15l	5,50
2015 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich Mosel	0,1l	6,00
Crémant de Loire Brut, Louis Depas Loire	0,1l	6,00

### Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2017 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen, Mosel	4,10	7,30
2016 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling trocken, M. Müller	5,30	9,80
2017 Grauburgunder trocken, Villa Wolf Pfalz	3,90	6,80
2016 Weissburgunder trocken, M. Müller Mittelrhein	4,30	7,80
2018 Chardonnay trocken Quarzit, A. Pflüger Pfalz	4,20	7,80
2017 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois Loire	5,80	11,00

### Roseweine

2016 Evoé Rosé, Schnaitmann Württemberg	3,80	6,80
---	------	------

### Rotweine

2015 Spätburgunder Schieferboden trocken, Nelles Ahr	4,20	7,50
2015 Château de l'Eglise, Bordeaux	3,80	6,60
2016 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand Languedoc	5,10	9,40
2014 Barbera d'Asti Fiulot, Piemont	5,30	9,80

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	6,50
Belsazar Vermouth dry / white / pink	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

