

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

Gelbschwanzmakrele gebeizt
Passionsfrucht / Kopfsalat / Sesam
3/4/5/6



Spargelsuppe
Büsumer Krabben / Dill / Orange
4/5/6



Jakobsmuschel gegrillt
Milchferkel / Kohlrabi / Miso
5/6



Forelle confiert
Ziegenkäse / Bärlauch / Porridge / Spinat
6



Lammrücken rosa gebraten
Keule / Radieschen / schwarze Oliven / Gnocchi
3/4/5/6



“Mille-feuille“
Rhabarber / Vanille / Topfen
3/4/5/6



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

Vegetarisch:

6-Gänge 70,00 / 5-Gänge 58,00 / 4-Gänge 48,00 / 3-Gänge 37,00

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.



REDÜTTCHEN

beginnend

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

Wildkräutersalat mariniert 12,50
Gorgonzola / Nuss Krokant/ Rosinen

Gelbschwanzmakrele gebeizt 18,00
Passionsfrucht / Kopfsalat / Sesam

Entenleberterrine 22,00
Dörrobst / Razelhanout / Dinkel

zwischendrin

... als kleinen Zwischengang

Jakobsmuschel gegrillt 20,00
Milchferkel / Kohlrabi / Miso

Spargelsuppe 14,00
Büsumer Krabben / Dill / Orange



REDUTTCHEN

hauptsächlich

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

Stangenspargel Hollandaise / Kerbel / Kartoffel	*18,50	**25,50
Forelle confiert Ziegenkäse / Bärlauch / Porridge / Spinat	*20,00	**28,50
Seezunge gebraten Grüner Spargel / Limette / Erbse	*23,50	**33,00
Lammrücken rosa gebraten Keule / Radieschen / schwarze Olive / Gnocchi	*26,50	**38,00
Kalbskaree für 2 Personen Stangenspargel / Morcheln / Kartoffel / Trestersenf	p.P	**40,00

danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

Rohmilchkäse vom Brett Kompott / Oliven / Balsamico	ab	18,00
“Bloody Mary“ Tomate / Sellerie		6,00
“Mille-feuille“ Rhabarber / Vanille / Topfen		14,00
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	6,50
2016 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich Mosel	0,1l	7,00
Crémant de Loire Brut, Louis Depas Loire	0,1l	7,50
Champagner, Gosset Brut Excellence	0,1l	13,00

Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2017 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen, Mosel	4,40	8,30
2017 Grauburgunder trocken, Villa Wolf Pfalz	4,30	8,00
2017 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel, Ahr "Sonderabfüllung"	6,00	11,40
2018 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger, Pfalz	4,40	8,30
2017 Lugana, Azienda Marangona, Venetien	5,20	9,60
2017 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois Loire	6,60	12,60

Roseweine

2017 Rosé de Pinot Noir Petit Bourgeois	4,70	8,90
---	------	------

Rotweine

2015 Spätburgunder Schieferboden trocken, Nelles Ahr	4,40	8,30
2017 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand Languedoc	6,00	11,40
2015 Château de l'Eglise, Bordeaux	4,20	7,80
2012 Château Petit Val, Grand Cru aus der <i>MAGNUM</i>	8,00	15,20
2011 Vino Nobile di Montepulciano, Tenuta Icaro, Toscana	6,80	13,00
2012 Barolo Terra Antiche, Castiglione Faletto, Piemont	8,00	15,20
2012 Celeste Crianza, Miquel Torres, Ribera del Duero	6,80	13,00
2016 Fabelhaft Tinto, Douro	4,90	9,20

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

Aperitif



REDÜTTCHEN

2016 Beethovensekt

