

# 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 / Huhn / Sesam  
3/4/5/6



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



**Jakobsmuschel** gegrillt  
Milchferkel / Kohlrabi / Miso  
5/6



**Meeräsche** confiert  
Ziegenkäse / Bärlauch / Porridge / Spinat  
6



**Rehrücken** rosa gebraten  
Pinienkerne / grüner Spargel / Holunder  
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.



# REDUTTCHEN

## beginnend

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

<b>Wildkräutersalat</b> mariniert Spinat / Erdbeere / Getreide / Ricotta	12,50
<b>Gelbschwanzmakrele</b> gebeizt Passionsfrucht / Kopfsalat / Huhn / Sesam	18,00
<b>Entenleberterrine</b> Rhabarber / Zartbitterschokolade / Haselnuss	22,00

## zwischendrin

... als kleinen Zwischengang

<b>Jakobsmuschel</b> gegrillt Milchferkel / Kohlrabi / Miso	20,00
<b>Spargelsuppe</b> Büsumer Krabben / Dill / Orange	14,00



# REDUTTCHEN

## hauptsächlich

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

<b>Stangenspargel</b> Hollandaise / Kerbel / Kartoffel	*18,50	**25,50
<b>Meeräsche confiert</b> Ziegenkäse / Bärlauch / Porridge	*20,00	**28,50
<b>Steinbutt gebraten</b> Mispel / Schinken / "Risi Bisi"	*23,50	**34,00
<b>Rehrücken rosa gebraten</b> Pinienkerne / grüner Spargel / Holunder / Spätzle	*27,00	**39,00
<b>Französisches Landhuhn für 2 Personen in 2 Gängen</b> Wildkräuter / Stangenspargel / Salbei	p.P	**38,00

## danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

<b>Rohmilchkäse vom Brett</b> Kompott / Oliven / Balsamico	ab	18,00
<b>"Bloody Mary"</b> Tomate / Sellerie		6,00
<b>"Mille-feuille"</b> Rhabarber / Vanille / Topfen		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	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>
2018 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen, Mosel	4,40	8,30
2018 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
2016 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

## 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

## Biere

Ale-Mania Bonner Weiß	0,2 l	2,50
Ale-Mania Pale Ale 5,0% Vol. Flasche	0,33l	4,50
Ale-Mania Ipa Mania 6,5% Vol. Flasche	0,33l	4,50
Radeberger Pils Flasche	0,33l	3,50
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5 l	4,80
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,50
Kandi Malz, Flasche	0,33 l	3,50

## 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		
Bionade Holunder	0,33 l	3,50
Mineralwasser, Apollinaris Selection medium oder Vio still	0,25 l	3,00
Mineralwasser, Apollinaris Selection medium oder Vio still	0,75 l	7,80

## Heissgetränke

Kaffee/Espresso		2,50
Milchkaffee		3,00
Doppelter Espresso		4,00
Cappuccino		4,30
Kännchen Tee Geschwender, verschiedene Sorten		5,50

