

# REDÜTTCHEN

## *Herzlich Willkommen im Redüttchen!*

Schön, dass Sie unser Gast sind,

wir lieben gutes Essen, edle Weine, außergewöhnliche Ideen und neue Kreationen. Wir möchten Ihnen die schönen Seiten des Lebens vermitteln und Ihnen Stunden voller Genuss, Leichtigkeit und Unbeschwertheit schenken.

Nicht nur die Individualität unseres Restaurants sondern auch die Kreativität unseres engagierten jungen Küchenteams und die Gastfreundschaft unseres motivierten Servicepersonals werden Sie begeistern.

Ein stilvolles, herzliches und entspanntes Ambiente und die genussvolle und gern überraschend gewagte Kulinarik bilden eine gelungene Symbiose - für einen Geschäftstermin, einen abendlich kulinarischen Schmaus oder ein Essen mit Freunden und Familie - hier is(s)t man.

### *Eine Frage der Ähre*

Nicht nur das Essen auf Ihrem Teller, auch unser Brot: selbstgebacken. Unsere Butter: selbstgemacht. Das Plätzchen zum Kaffee: hausgebacken.

Küchenchef Matthias Pietsch und sein Team Björn, Philipp, Christian, Niklas, Michael, Akima, Eric und Izmail l(i)eben beste Zutaten, welche mit Phantasie und internationalen Einflüssen neue Geschmackserlebnisse zaubern - regionale Küche über den Tellerrand hinaus. Essen mit Charakter und Seele.

Klaus W. Sasse ist Ihr Gastgeber mit Leidenschaft und hält eine exquisite Auswahl an Weinen für Sie bereit. Mit seinem Serviceteam Manuela und Carmen verbindet er höchstes fachliches Können mit wunderbarer Lockerheit. Sie freuen sich über Fragen, beraten rund um die Weinsorten der besten Winzer und verwöhnen Sie im Redüttchen.

Gerne serviert unser Küchenteam die kreative Kulinarik selbst und der Kontakt mit Ihnen ist Motivation und Beifall für die Köche. Unser Souschef sagt: „So bekommt jeder Teller ein Gesicht“ - schöner kann man es nicht ausdrücken.

Genießen Sie in behaglicher Atmosphäre mit individuellem Service einen entspannten Abend.



# REDÜTTCHEN

Von Silvester, über Valentinstag, Muttertag, Gourmet-BBQ´s auf der Parkterrasse, gemütlichen Gänsedinner, geselligen Weihnachtsmenüs bis hin zu unseren Spitzen-Koch-Events "Redüttchen & Friends" veranstalten wir viele eigene Events. Freuen Sie sich mit uns an den schönen Dingen dieser Welt, denn „ein schöner Moment leuchtet ein Leben lang“ -Frank Grillparzer-. Gerne informieren wir Sie über Neuigkeiten. Abonnieren Sie unseren Newsletter, unser Team hat Anmeldekarten für Sie.

Wir sind für Ihre Feier da:

ob Geburtstag oder Hochzeit, Familienfeste wie Kommunionen und Konfirmationen, Firmenfeiern, z.B. Präsentationen oder Meetings - sprechen Sie uns an.

Sie brauchen mehr Platz oder wünschen einen eigenen Raum? Für größere Gruppen oder intime Geschäftsessen zeigen wir Ihnen gerne unsere kleinen Salons und glamourösen Säle in der Redoute.

*„Die Liebe versteht allein das Geheimnis andere zu beschenken und dabei selbst reich zu werden.“ - Clemens Brentano -*

Verschenken Sie unsere Genuss-Gutscheine, erhältlich online oder hier direkt im Redüttchen.

Das Redüttchen und La Redoute gehören zur "Von Borries & Partner" Premiumgastronomie.

Die Teams der Wolkenburg, des KölnSKY in Köln und der La Redoute freuen sich auf Ihr Event.

Und wir uns auf diesen Abend mit Ihnen

**Klaus W. Sasse**

**Matthias Pietsch**

Gastgeber und Sommelier

Küchenchef



# REDÜTTCHEN

## REDÜTTCHENMENÜ

*Gruß aus der Küche....*

**Aal** gräuchert  
Sauerrahm / grüner Apfel / Dill / Kalb  
3/4/5/6



**Kaisergranat** confiert  
Sellerie / Walnuss / Avocado / Salzzitrone  
4/5/6



**“Strammer Max“**  
Landeier / Ibaïama-Schwein / Sauerteig / Rhönkaviar  
5/6



**Saibling** geflämmt  
Wintertrüffel / Graupen / Rübchen  
6



*Zwischenspiel....*

**Challans Ente** rosa gebraten  
Petersilie / Essigzwetschge / Amaranth  
3/4/5/6



**“Heiße Liebe“**  
Himbeeren / Tahiti-Vanille  
3/4/5/6

*Süßer Abschluss....*

6-Gänge 87 € / 5-Gänge 72 € / 4-Gänge 61 € / 3-Gänge 50 €

**Vegetarisch:** 6-Gänge 77 € / 5-Gänge 62 € / 4-Gänge 51 € / 3-Gänge 40 €

Um einen optimalen Ablauf für alle Gäste zu gewährleisten, ist es erforderlich, das sich Gruppen ab 6 Personen auf ein einheitliches Menü verständigen.  
Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche.



# REDUTTCHEN

## beginnend

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

**Wildkräutersalat** 14 €  
Ziegenkäse / Honig / Apfel

**Aal gerächnet** 19 €  
Sauerrahm / grüner Apfel / Dill / Kalb

**“Strammer Max“** 20 €  
Landeier / Ibaima-Schwein / Sauerteig / Rhönkaviar

## zwischendrin

...als kleiner Zwischengang

**Kaisergranat confiert** 20 €  
Sellerie / Walnuss / Avocado / Salzzitrone

**Entenleber karamelisiert** 22 €  
Buchweizen / fermentierte Beeren / Rote Bete



# REDÜTTCHEN

## hauptsächlich

- als kleines Gericht \*, oder als Hauptgericht\*\*

**Tagliatelle** mit Wintertrüffel  
Spinat / Parmesan \*22 € \*\*30 €

**Saibling** geflämmt  
Wintertrüffel / Graupen / Rübchen \*23 € \*\*32 €

**Rochen** gebraten  
Joghurt / Curry / wilder Blumenkohl \*25 € \*\*36 €

**Onglet vom Angus-Rind** gegrillt  
Erbse / Kirsche / Zwiebeln \*29 € \*\*42 €

**Challans Entenbrust** rosa gebraten  
Petersilie / Essigzwetschge / Amaranth \*27 € \*\*38 €

## danach

...zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

**Vacherin Mont d'Or** geschmolzen  
Kartoffel / Dattel / Balsamico 14 €

**“Heiße Liebe“**  
Himbeere / Tahiti-Vanille 15 €

**“Cappuccino“**  
Kaffee / Milch / Karamell / Haselnuss 9 €

**Sorbet & Eis**  
eine Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten 3 €



# 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, Roederer Brut Premier	0,1l	14,00

### Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2018 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen, Mosel	4,40	8,30
2016 Riesling fruchtig Weingut Dönnhoff, Nahe	4,40	8,30
2018 Grauburgunder trocken, Villa Wolf Pfalz	4,30	8,00
2018 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel, Ahr "Sonderfüllung"	6,00	11,40
2018 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger, Pfalz	4,40	8,30
2018 Lugana, Azienda Marangona, Venetien	5,20	9,60
2018 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois Loire	6,60	12,60

### Roseweine

2018 Mahlzeit Rosé, Cuvée trocken	4,70	8,90
-----------------------------------	------	------

### Rotweine

2016 Légère, Cuvée trocken, Deutzerhof 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
2015 Celeste Crianza, Miquel Torres, Ribera del Duero	6,80	13,00
2017 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 Lustau Almancenista Fino, Amontillao, Olorosso,	5 cl	6,50
Portwein White 10 Years Niepoort	5 cl	7,00
Portwein Colheita 2004 Niepoort	5 cl	9,00
Portwein Vintage 2009 Niepoort	5 cl	12,00
Belsazar Vermouth dry / white / pink	5 cl	6,00
Aperol Spritz	0,2l	6,00
Campari Soda	0,2l	5,00
Campari Orange	0,2l	6,50

## Biere

Ale-Mania Bonner Weiß	0,2l	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	3,00
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5l	4,50
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,00
Kandi Malz, Flasche	0,33l	3,00

## Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta	0,2l	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,00
Säfte von van Nahmen	0,2l	3,30
Orange, Apfel (naturtrüb), schwarze Johannisbeere, Tomate	0,2l	3,30
Bionade Holunder	0,33l	3,50
Mineralwasser, Apollinaris Selection medium / Vio still	0,25l	2,80
Mineralwasser, Apollinaris Selection medium / Vio still	0,75l	7,50

## Heissgetränke

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

