

REDÜTTCHEN

Herzlich Willkommen im Redüttchen!

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Unsere Passion: 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 Freude schenken.

Ein entspanntes Ambiente und die genussvolle und überraschende Kulinarik bilden eine gelungene Symbiose - für einen Geschäftstermin, ein Essen mit der Familie, mit Freunden oder einfach mal so.

Wir l(i)eben beste Zutaten aus der Region und darüber hinaus. Milch vom Wirsbergerhof in Hennef, Brot von Max Kugel, Forellen aus dem Bergischen, Wein aus dem Ahrtal. Wir kochen mit Phantasie und internationalen Einflüssen neue Geschmackserlebnisse - regionale Küche über den Tellerrand hinaus. Essen mit Charakter und Seele.

Wir möchten Ihnen das Gefühl geben, bei Freunden Zuhause zu sein.

Eine exquisite Auswahl an Weinen, verbunden mit Leidenschaft für die Produkte vervollständigen das Gefühl.

Mit der Individualität unseres Restaurants, der Kreativität der Küche und unserer lockeren und herzlichen Gastfreundschaft wollen wir Sie begeistern.

Unser **TEAM**

Christian Hoffmann, Carmen Radermacher, Michael Roggendorf, Philipp Gottschalk,
Akima Pollmann, Niklas Schmitt, Laura Pisano, Paul Rademacher, Vanessa
Heinsonn, Jan Halve,
Florian Bernhardt, Robert Wirgau

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen.

Christoph von Borries

Matthias Pietsch



REDÜTTCHEN

REDÜTTCHENMENÜ

„Vorspiel“



Wildlachs geflämmt
Meerrettich / Buchweizen / Mandarine
auf Wunsch: Rhöncaviar vom sibirischen Stör 10 g / 20 €
3/4/5/6



„Raclette“

Kintoa Schwein / Senfgurke / Kartoffel
5/6



Jakobsmuschel geflämmt
Kürbis / Sesam / Blumenkohl
4/5/6



Kabeljau confiert
Wintertrüffel / Lauch / Apfel
6



„Zwischenspiel“



Hirsch aus der Eifel rosa gebraten und geschmort
Rote Bete / Sauerkirsche / Wirsing
3/4/5/6



Peccannuß geeist
Lebkuchen / Hibiskus / Chicoreé
3/4/5/6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 107 € / 5-Gänge 95 € / 4-Gänge 80 € / 3-Gänge 65 €

„Betreutes trinken“

Weinbegleitung
6-Gänge 47€ / 5-Gänge 42 € / 4-Gänge 35 € / 3-Gänge 28 €

Um einen optimalen Ablauf für alle Gäste zu gewährleisten, ist es erforderlich, dass sich Gruppen ab 6 Personen auf ein einheitliches Menü verständigen. Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche. Zusätzlich möchten wir darauf hinweisen, dass wir ab 21:00 Uhr nur noch ein 4-Gang-Menü servieren können.



REDÜTTCHEN

REDÜTTCHEN MENÜ Vegetarisch

„Vorspiel“



Feldsalat mariniert
Meerrettich / Buchweizen / Mandarine
3/4/5/6



„Raclette“

Zwiebel / Senftgurke / Kartoffel
5/6



Blumenkohl gebläut
Curry / Sesam / Blumenkohl
4/5/6



Tortellini glasiert
Wintertrüffel / Lauch / Apfel
6



„Zwischenspiel“



Maronenstrudel gebacken
Rote Bete / Sauerkirsche / Wirsing
3/4/5/6



Peccannuß geeist
Lebkuchen / Hibiskus / Chicoreé
3/4/5/6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 90 € / 5-Gänge 79 € / 4-Gänge 67 € / 3-Gänge 54 €

„Betreutes trinken“

Weinbegleitung

6-Gänge 47€ / 5-Gänge 42 € / 4-Gänge 35 € / 3-Gänge 28 €

Um einen optimalen Ablauf für alle Gäste zu gewährleisten, ist es erforderlich, dass sich Gruppen ab 6 Personen auf ein einheitliches Menü verständigen.

Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche.

Zusätzlich möchten wir darauf hinweisen, dass wir ab 21:00 Uhr nur noch ein 4-Gang-Menü servieren können.



REDUTTCHEN

beginnend

Wildlachs geflämmt 18 €
Meerrettich / Buchweizen / Mandarine
auf Wunsch: Rhöncaviar vom sibirischen Stör 10 g / 20 €

Entenleber karamellisiert 30€
Zwetschge / Brioche

zwischenrind

„Raclette“ 27 €
Kintoa Schwein / Senfgurke / Kartoffel

Jakobsmuschel gegrillt 28 €
Kürbis / Sesam / Blumenkohl

hauptsächlich

Kabeljau confiert 42 €
Wintertrüffel / Lauch / Apfel

Hirsch aus der Eifel rosa gebraten und geschmort 49 €
Rote Bete / Sauerkirsche / Wirsing

Hafermastgans kross aus dem Ofen
Rotkohl / Maronen / Bratapfel / Kartoffelklöße 56 €

danach

Auswahl von Rohmilchkäse 20 €
Eingewecktes

Peccannuß geeist 18 €
Lebkuchen / Hibiskus / Chicoreé

Sorbet & Eis 4 €
je Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten



REDÜTTCHEN

Offene Weine

Sparkling

Redüttchen Cocktail - Cranberrysaft, Minze, Limette, Frizzante	0,15l	7,50
2018 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich - Mosel	0,1l	7,50
Crémant de Loire Brut, Louis Depas - Loire	0,1l	8,00
Champagner, Drappier Cuvée Charles de Gaulle - Champagne	0,1l	13,00
	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>

Weißweine

2020 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen - Mosel	5,80	10,80
2021 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	5,30	9,80
2021 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel - Ahr	6,70	12,40
2020 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger - Pfalz	6,20	11,60
2020 Lugana, Azienda Marangona - Venetien	6,20	11,60
2020 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois - Loire	7,80	14,80

Roséweine

2020 Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Meyer-Näkel - Ahr	6,40	11,80
--	------	-------

Rotweine

2019 Us de la meng, Cuvée trocken, Weingut Meyer-Näkel - Ahr	6,50	12,20
2018 Côtes du Rhône «Secret de Famille», P. Jaboulet - Rhône	5,80	10,80
2018 La Trinité - St. Emilion	6,00	11,20
2019 Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort - Douro	5,80	10,80
2018 Celeste Crianza, Miquel Torres, - Ribera del Duero	7,00	13,20

Gerne öffnen wir weitere Weine aus unserer Flaschenweinkarte für Sie.

Unser Service berät Sie gerne!



REDUTTCHEN

Aperitif

Sherry Lustau Almancenista Fino, Amontillao, Olorosso	5cl	6,50
Portwein white 10 years	5cl	7,50
Portwein Colheita 2004 Niepoort	5cl	9,00
Vermouth Belsazar, dry / white / bianco / pink	5cl	6,50
Aperol Spritz	4cl	8,00
Lillet Wild Berry	4cl	8,00
Campari Soda	4cl	8,00
Campari Orange	4cl	8,00

Biere

Ale-Mania Bonner Wieß vom Faß	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
Ale-Mania New England Ipa Mania 6,8% Vol. Flasche	0,33l	4,50
Radeberger Pils Flasche	0,33l	3,50
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5l	4,80
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,50
Kandi Malz, Flasche	0,33l	3,50

Softs

Mineralwasser, Gerolsteiner Gourmet Sprudel/naturell	0,25l	3,00
Mineralwasser, Gerolsteiner Gourmet Sprudel/naturell	0,75l	8,50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta	0,2l	3,00
Säfte von van Nahmen:	0,2l	4,00
Orange, Apfel (naturtrüb), schwarze Johannisbeere		
Thomas Henry: Bitter Lemon, Ginger Ale & Tonic Water	0,2l	4,00

Heißgetränke

Kaffee/Espresso		3,50
Doppelter Espresso		5,00
Cappuccino		5,00
Kännchen Tee Geschwender, verschiedene Sorten		6,00



REDUTTCHEN

Unsere Lieblinge aus der Flasche

Sparkling

Sekt

Riesling Extra Dry, Flaschengärung, Weingut Dr. Loosen - Mosel	46
2012 Illusion Nr. 1 Spätburgunder Blanc de Noir, Weingut Meyer-Näkel - Ahr	58

Champagner

André Clouet Brut, Grande Réserve	79
-----------------------------------	----

Weißweine

AHR

Weingut Meyer-Näkel

2018 Weissburgunder "S" Barrique trocken	66
2021 Spätburgunder „Illusion“ Blanc de Noir trocken	54

Mosel

Weingut Karthäuserhof, Ruwer

2009 Eitelsbacher Karthäuserhofberg, Riesling trocken GG	64
--	----

Weingut Fritz Haag

2016 Brauneberger Riesling trocken	44
------------------------------------	----

Rheinhessen

Weingut Wittmann BIO

2019 "Der Berg", Chardonnay & Weisser Burgunder, Réserve trocken BIO	95
--	----

Pfalz

Weingut Oliver Zeter

2021 Sauvignon Blanc trocken	45
------------------------------	----

Baden

Weingut Dr. Heger

2016 Ihringer Winklerberg, Chardonnay trocken Erste Lage	68
--	----

Weingut Klumpp

2020 Auxerrois trocken	45
------------------------	----

Nahe

Weingut Emrich-Schönleber

2011 Monzinger Frühlingsplätzchen, Riesling trocken	52
---	----



REDUTTCHEN

ROSÉWEINE

Domaine Henri Bourgeois, Loire
2020 Sancerre Les Bonnes Bouches Rosé 56

ROTWEINE

DEUTSCHLAND

AHR

Weingut Meyer-Näkel
2013 Dernauer Pfarrwingert, Spätburgunder GG 98

Weingut Nelles
2018 Pinot Madeleine, Frühburgunder trocken 63

Pfalz

Weingut Markus Schneider
2018 Tohuwabohu Cuvée trocken 68

Baden

Weingut Karl-Heinz Johner
2013 Bischoffinger Steinbuck, Pinot Noir trocken 73

Frankreich

BORDEAUX

Moulis

1986 Château Maucaillou Cru Bourgeois 88

ITALIEN

TOSCANA

Tenuta dell' Ornellaia
2020 Le Volte 74

SPANIEN

RIOJA

Viñedos del Contino
2013 Rioja Reserva 64

REDUTTCHEN

Aus der großen Flasche

Sparkling

Champagner

Taittinger Brut Réserve Magnum 168

Weißweine

Ahr

Weingut Meyer-Näkel

2020 Weissburgunder trocken Magnum 92

NAHE

Weingut Korrell Johanneshof

2017 Riesling von den grossen Lagen trocken Magnum 128

- 2017 Von den grossen Lagen - Riesling des Jahres 2018 im Feinschmecker -

BURGUND

Côte de Chalonnaise

Domaine Leflaive & Associes

2017 Rully 1^{er} Cru Magnum 204

Rotweine

AHR

Weingut Meyer-Näkel

2014 Spätburgunder, „Cuvée La Redoute“ trocken Doppelmagnum 210

Weingut Nelles

2014 “1AHR“ Spätburgunder Cuvée trocken Magnum 122

PFALZ

Weingut Markus Schneider

2019 Black Print Cuvée trocken Magnum 112