

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 kreieren 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“



Getauchte Jakobsmuschel roh mariniert

Mit Seeigelcreme, Rosenkohl und gebackener Praline vom Kintoaschwein

3/4/5/6



Wagyu Rind aus der Eifel, Roastbeef rosa gegrillt

Mit Zwiebelsud, Champignoncreme und Greyerzer

auf Wunsch: Rhöncaviar vom sibirischen Stör 10 g / 20 €

4/5/6



Atlantik Pulpo in Blutorangensud glasiert

Mit Selleriecreme, Kerbel und gerösteter Leinsaat

5/6



Rochen aus dem Mittelmeer gebraten

Mit Beure Blanc, Hummus und sautiertem Spinat

6



„Zwischenspiel“



Taube „Royal“ aus dem Baskenland Brust rosa gegrillt und Ragout

Mit Burgunderjus, glasierten Artischocken, Birnen und frischem Perigord Trüffel

3/4/5/6



Karamellierte Weiße Schokolade von Valhrona

Mit Hefeeis, grünem Tee und eingelegten Pflaumen

3/4/5/6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 110 € / 5-Gänge 98 € / 4-Gänge 83 € / 3-Gänge 68 €

BETREUTES TRINKEN

Weinbegleitung

6-Gänge 49 € / 5-Gänge 44 € / 4-Gänge 37 € / 3-Gänge 30 €

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 nach Absprache servieren können.



REDÜTTCHEN

REDÜTTCHENMENÜ VEGETARISCH

„Vorspiel“



Romanasalat mariniert

Mit Verjusvinaigrette, Rosenkohl und „Kaviar des Feldes“

3/4/5/6



„Zwiebelsuppe“

Zwiebelsud mit Liebstöckelöl, Champignoncreme, Croutons und Greyerzer

4/5/6



Geräucherter Tofu gebraten

Mit Blutorangensud, Sellerie und geschmortem Chicorée

5/6



Falafel gebacken

Mit Joghurtsoße, Koriander, wilder Broccoli und Piment d'Espalette

6



„Zwischenspiel“



Tagliatelle hausgemacht in Trüffelrahm glasiert

Mit sautiertem jungem Spinat, Grana Padano und frischem Perigord Trüffel

3/4/5/6



Karamellierte Weiße Schokolade von Valhrona

Mit Hefeeis, grünem Tee und eingelegten Pflaumen

3/4/5/6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 93 € / 5-Gänge 82 € / 4-Gänge 70 € / 3-Gänge 57 €

BETREUTES TRINKEN

Weinbegleitung

6-Gänge 49 € / 5-Gänge 44 € / 4-Gänge 37 € / 3-Gänge 30 €

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 nach Absprache servieren können.



REDÜTTCHEN

BEGINNEND

Romanasalat mariniert 15 €
Mit Verjusvinaigrette, Bachkresse und „Kaviar des Feldes“

Getauchte Jakobsmuschel roh mariniert 20 €
Mit Seeigelcreme, Rosenkohl und gebackener Praline vom Kintoaschwein

ZWISCHENDRIN

Geräucherter Tofu gebraten 22 €
Mit Blutorangensud, Sellerie und geschmortem Chicorée

„Zwiebelsuppe“ 20 €
Zwiebelsud mit Liebstocköl, Champignoncreme, Croutons und Greyerzer

Atlantik Pulpo in Blutorangensud glasiert 29 €
Mit Selleriecreme, Kerbel und gerösteter Leinsaat

Wagyu Rind aus der Eifel, Roastbeef rosa gegrillt 30 €
Mit Zwiebelsud, Champignoncreme und Greyerzer
auf Wunsch: Rhöncaviar vom sibirischen Stör 10 g / 20 €



REDÜTTCHEN

HAUPTSÄCHLICH

Falafel gebacken 28 €
Mit Joghurtsoße, Koriander, wilder Broccoli und Piment d'Espalette

Tagliatelle hausgemacht in Trüffelrahm glasiert 36 €
Mit sautiertem jungem Spinat, Grana Padano und frischem Perigord Trüffel

Rochen aus dem Mittelmeer gebraten 46 €
Mit Beure Blanc, Hummus und sautiertem Spinat

Taube „Royal“ aus dem Baskenland Brust rosa gegrillt und Ragout 54 €
Mit Burgunderjus, glasierten Artischocken, Birnen, frischem Perigord Trüffel
Und Walnußspätzle

Entrecôte vom deutschen Wagyu Rind für 2 Personen p.P. 56 €
vom Holzkohlegrill

mit Madeirajus, Roter Bete, Meerrettich und Kartoffelpüree

DANACH

Auswahl von Rohmilchkäse 20 €
Eingewecktes

Karamellisierte Weiße Schokolade von Valhrona 18 €
Mit Hefeeis, grünem Tee und eingelegten Pflaumen

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



REDÜTTCHEN

APERITIF

Sherry Lustau Almancenista Fino	5cl	6,50
Portwein white 10 years	5cl	7,50
Portwein Colheita 2004 Niepoort	5cl	9,00
Würzgarten Vermouth Dr. Loosen, Mosel	5cl	6,50
Aperol Spritz	4cl	8,00
Campari Orange	4cl	8,00

BIERE

Ale-Mania Bonner Wieß vom Fass	0,2l	2,50
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

PRICKELND

2018 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich - Mosel	0,1l	8,00
Crémant de Loire Brut, Louis Depas - Loire	0,1l	8,00
Champagner, Drappier Cuvée Charles de Gaulle - Champagne	0,1l	13,00
Redüttchen Cocktail - Cranberrysaft, Minze, Limette, Spumante	0,15l	8,50
Fruchtsecco Van Nahmen, Apfel-Quitte	0,1l	7,00

OHNE ALKOHOL

Mineralwasser, Gerolsteiner Gourmet Sprudel/naturell	0,25l	3,00
Mineralwasser, Gerolsteiner Gourmet Sprudel/naturell	0,75l	8,50
Fritz-Limo		
Kola, Kola ohne Zucker, Zitrone, Orange, Mischmasch, Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	3,00
Fritz-Schorle		
Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,2l	3,00
Thomas Henry		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Grapefruit, Mystic Mango	0,2l	4,00

HEIßGERTÄNKE

Espresso		3,50
Doppelter Espresso / Kaffee / Espresso Machiato		5,00



REDÜTTCHEN

Cappuccino	5,50
Kännchen Tee, verschiedene Sorten	6,00

OFFENE WEINE

Weißweine	0,1l	0,2l
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, Heger - Baden	6,40	11,80
--	------	-------

Rotweine

2018 Spätburgunder, Cuvée La Redoute, Meyer-Näkel-Ahr	6,50	12,20
2019 Barbera D'Alba, Brunotto- Alba	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
2019 Celeste Crianza, Miquel Torres, - Ribera del Duero	7,00	13,20



REDÜTTCHEN

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

Drappier Brut, Cuvée Carte d'Or	78
---------------------------------	----

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
------------------------------	----

Pfalz

Weingut Dr. Wehrheim

2012 Birkweiler Rosenberg, Chardonnay trocken	59
---	----

Weingut Klumpp

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

Nahe

Weingut Emrich-Schönleber

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



REDÜTTCHEN

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
2018 Le Volte 84

SPANIEN

Mallorca

Bodegas Anima Negra
2016 AN/2 62



REDÜTTCHEN

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

