

# REDÜTTCHEN

*Herzlich Willkommen im Redüttchen!*

**Schön, dass Sie unser Gast sind!**

Unsere Passion: gutes Essen, tolle 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.

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, Christoph Schnock,  
Akima Pollmann, Niklas Schmitt, Laura Pisano, Paul Rademacher, Jan Halve,  
Florian Bernhardt, Robert Wirgau

**Christoph von Borries**

**Matthias Pietsch**



# REDÜTTCHEN

## REDÜTTCHENMENÜ

### „Vorspiel“



#### „Steak Tatar“ vom Ochsenfilet geflämmt

Mit Kraftbrühe, eingelegten Sardellen, Schalotten und Kräuteremulsion

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

3/4/5/6



#### Lachsforelle aus dem Bergischen in Thymianöl confiert

Mit geräuchertem Aal, Angelotti gefüllt mit Ricotta und marinierten Tomaten

4/5/6



#### Hummer aus dem Atlantik glasiert

Mit Sud von gegrillten Pimentos de Padrón, gebratenem Pfirsich, jungem Mais und confiertem Spanferkel

5/6



#### Wolfsbarsch aus der Bretagne gratiniert

Mit Kartoffelschaum, Safran, sautiertem wilden Broccoli und Pinienkernsud

6



### „Zwischenspiel“



#### Lamm aus der Eifel Rücken rosa gebraten

Mit gegrillter Aubergine, sautierten Pfifferlingen und eingelgten Aprikosen

3/4/5/6



#### Windbeutel gefüllt

Mit Bananeneis, Kirschen, Meersalzkarameell und Zartbitterschokolade

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“



#### Kopfsalat gegrillt

Mit Schalottenvinaigrette, Grana Padano, Kräuteremulsion und Croutons

3/4/5/6



#### Angelotti mit Ricotta gefüllt

Marinierten Tomaten, gerösteter Buchweizen und Olivenölperlen

4/5/6



#### Risotto cremig gekocht

Mit Sud von gegrillten Pimentos des Patrón, gebratenem Pfirsich, jungem Mais und gehobeltem Grana Padano

5/6



#### Zucchini mit Kräutermiso gratiniert,

Kartoffelschaum, Safran, sautiertem wilden Broccoli und geröstete Pinienkerne

6



### „Zwischenspiel“



#### Gnocchi mild geräuchert

Mit Pfifferlingsrahm, eingelegten Aprikosen und gegrillter Aubergine

3/4/5/6



#### „Windbeutel“ gefüllt

Mit Bananeneis, Kirschen, Meersalzkarameell und Zartbitterschokolade

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.



# REDUTTCHEN

## BEGINNEND

**Kopfsalatsalat** gegrillt 15 €  
Mit Schalottenvinaigrette, gehobeltem Grana Padano,  
Kräuteremulsion und Croutons

„**Steak Tatar**“ vom Ochsensfilet geflämmt 20 €  
Mit Kraftbrühe, eingelegten Sardellen,  
Schalotten und Kräuteremulsion

## ZWISCHENDRIN

**Zucchini mit Kräutermiso** gratiniert, 22 €  
Kartoffelschaum, Safran, mariniertem Fenchel,  
sautiertem wilden Broccoli und Pinienkernsud

**Risotto** cremig gekocht 20 €  
Mit Sud von gegrillten Pimentos des Patrón, gebratenem Pfirsich,  
jungem Mais und gehobeltem Grana Padano

**Lachsforelle aus dem Bergischen** in Thymianöl confiert 29 €  
Mit geräuchertem Aal, Angelotti,  
geröstetem Buchweizen und marinierten Tomaten

**Hummer aus dem Atlantik** glasiert 34 €  
Mit Sud von gegrillten Pimentos de Padrón, gebratenem Pfirsich,  
jungem Mais und confiertem Spanferkel



# REDUTTCHEN

## HAUPTSÄCHLICH

<b>Gnocci mild geräuchert</b> Mit Pfifferlingsrahm, eingelegten Aprikosen und gegrillter Aubergine	30 €
<b>Wolfsbarsch aus der Bretagne gratiniert</b> Mit Kartoffelschaum, Safran, mariniertem Fenchel, sautiertem wilden Broccoli und Pinienkernsud	46 €
<b>Lamm aus der Eifel Rücken rosa gebraten</b> Mit gegrillter Aubergine, sautierten Pfifferlingen, eingelegten Aprikosen und geräucherten Gnocci	56 €
<b>Ochenschulter aus dem Smoker für 2 Personen</b> Mit glasierten Bohnen, Creme von weißen Zwiebeln, hausgemachten Pickels und Kartoffel-Comté Krokette	p.P. 42 €

## DANACH

<b>Auswahl von Rohmilchkäse</b> Eingewecktes	20 €
<b>„Windbeutel“ gefüllt</b> Mit Bananeneis, Kirschen, Meersalzkarameell und Zartbitterschokolade	18 €
<b>Sorbet &amp; Eis</b> je Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	4 €



# 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

2019 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich - Mosel	0,1l	8,00
Champagner Nicolas Feuillatte Collection Vintage Blanc de Brut	0,1l	13,00
Champagner Nicolas Feuillatte Reserve Exklusive Rosé	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
<b>Fritz-Limo</b>		
Kola, Kola ohne Zucker, Zitrone, Orange, Mischmasch, Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	3,00
<b>Fritz-Schorle</b>		
Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,2l	3,00
<b>Thomas Henry</b>		
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

<b>Weißweine</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
------------------	-------------	-------------

2022 Riesling „Redüttchen“ trocken, Korell - Nahe	6,00	11,00
2022 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	5,50	9,80
2022 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel - Ahr	6,70	12,40
2022 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger - Pfalz	6,20	11,60
2022 Lugana, Azienda Marangona - Venetien	6,20	11,60
2021 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois - Loire	7,80	14,80

## Roséweine

2021 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
2019 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



# REDUTTCHEN

## Unsere Lieblinge für den Sommer

### Weiß

#### **Weingut Klumpp Baden**

2021 Auxerrois trocken

45

Kraichgau im Glas. Eine ungemein rare Delikatesse des Hügellands von bis zu 50-Jährigen Stöcken. Frühlingsfrisch, strahlend, licht, hell und heiter. Voll sinnlichem Charme, goldgelb und vollgepackt mit reifer Mirabelle, Quitte und Papaya. Geht bis ins Fruchtmark und trägt einen Blütenkranz um den Hals. Einfach nur cooler Stoff - so locker wie lässig!

### ROSÉ

#### **Château Bas, Côtes de Provence**

2022 Rosé

48

Ein Wein aus den Coteaux d'Aix-en-Provence, der durch seine Eleganz und seinen aromatischen Reichtum verführt.

Blasse kupferrosa Farbe mit Aromen der Grapefruitschale und frischer Erdbeere. Der Geschmack ist leicht, mittelkräftig mit einer lebendigen Säure und einem frischen Abgang.

### ROT

#### **Tenuta dell' Ornellaia Toscana**

2018 Le Volte

86

Sehr klares, fruchtig-würziges Bouquet mit Noten von frischen Waldbeeren, Sauerkirsche und etwas Lakritze, sowie Graphit. Am Gaumen elegant, reife Beerenfrucht, kerniges Tannin, leicht mineralisch anmutend im Finale.

