

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 genussvolle 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 aus Bonn, 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, Marie-Sophie Mons
Akima Pollmann, Niklas Schmitt, Paul Rademacher, Jan Halve,
Thabeera Trukhlyaev, Robert Wirgau, Amina Felder, Willi Savarese, Florian
Bernhardt und Janne Rosenkranz



Christoph von Borries



Matthias Pietsch

REDÜTTCHENMENÜ

“Vorspiel“



„Croque Monsieur“

Spanferkel aus dem Münsterland kross gebraten mit Brioche, Romanasalat, Saiblingskaviar und Greyerzerschaum

3/4/5/6



Getauchte Jakobsmuschel sautiert

mit Safranfumet, glasierten Bouchot Muscheln und Kohlrabi

4/5/6



Wachtel aus dem Baskenland

Brust gebraten mit eigenem Ravioli, sautierten Morcheln und jungen Erbsen

5/6



Störfilet geflämmt

mit violetter Senf und glasierten Stangenspargel und Rhönkaviar

6



“Zwischenspiel“



Eifel Lamm Rücken rosa gegrillt und geschmorte Keule

mit Kreuzkümmeljus, Süßkartoffel, Rhabarber und glasiertem Stängelkohl

3/4/5/6



„Rüblitorte“

Haselnussküchlein mit Zartbitterschokolade, Tahiti Vanille, Frischkäse und Karotteneis

3/4/5/6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 120 € / 5-Gänge 108 € / 4-Gänge 91 € / 3-Gänge 75 €

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.



REDÜTTCHENMENÜ VEGETARISCH

“Vorspiel“



„Ceasar Salad“

Romanasalat gegrillt mit cremigem Eigelb, Sanddorngelee und gerösteter Brioche

3/4/5/6



Artischockensuppe cremig

mit geräucherten Mandeln, Verjus und Perigord Trüffel und geschmortem Lauch

4/5/6



Ravioli sautiert

mit Sherryrahmsauce, sautierten Morcheln, Erbsen und glasierten Rübchen

5/6



Süßkartoffel geschmort

mit griechischem Joghurt, Rhabarber und glasiertem Stängelkohl

6



“Zwischenspiel“



Stangenspargel glasiert

mit Sauce Hollandaise, Bärlauch und jungen Kartoffeln

3/4/5/6



„Rüblitorte“

Haselnussküchlein mit Zartbitterschokolade, Tahiti Vanille Frischkäse und Karotteneis

3/4/5/6



“Süßer Abschluss“

6-Gänge 110 € / 5-Gänge 95 € / 4-Gänge 83 € / 3-Gänge 69 €

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.



BEGINNEND

„Ceasar Salad“ 17 €
Romanasalat gegrillt
mit cremigem Eigelb, Sanddorangelee und geröstetem Brioche

“Steak Tatar“ vom Ochsensfilet geflämmt 28 €
mit Kraftbrühe, eingelegten Sardellen,
Schalotten und Kräuteremulsion

„Croque Monsieur“ 23 €
Spanferkel aus dem Münsterland kross gebraten
mit Brioche, Saiblingskaviar und Greyerzerschaum

ZWISCHENDRIN

Ravioli sautiert 24 €
mit sautierten Morcheln, Erbsen und glasiertem Rübchen

Artischockensuppe cremig 20 €
mit geräucherten Mandeln, Verjus, Perigord Trüffe
und geschmortem Lauch

Getauchte Jakobsmuscheln gebraten 34 €
mit Safranfumet, glasierten Bouchot Muscheln und Kohlrabi

Wachtel aus dem Baskenland 30 €
Brust gebraten mit eigenem Ravioli, sautierten Morcheln
und jungen Erbsen

HAUPTSÄCHLICH

Stangenspargel glasiert mit Sauce Hollandaise, Bärlauch und jungen Kartoffeln	38 €
Störfilet geflämmt mit violetter Senf, glasiertem wilden Blumenkohl, Rhönkaviar Und Bouillionkartoffeln	50 €
Eifel Lamm Rosa Rücken rosa gegrillt und geschmorte Keule mit Kreuzkümmeljus, Süßkartoffel, Rhabarber und glasiertem Cime di Rappa	59 €
„Filet Wellington“ für 2 Personen Rinderfilet rosa gebraten im Blätterteigmantel gebacken Mit Sauce Bernaise und sautiertem grünen Spargel (Zubereitungszeit 25min)	p.P. 58 €

DANACH

Auswahl von Rohmilchkäse Eingewecktes	20 €
Crème Brûlée mit Tahiti Vanille und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere	15 €
„Rüblitorte“ Haselnussküchlein mit Zartbitterschokolade, Tahiti Vanille, Frischkäse und Karotteneis	20 €
Sorbet & Eis je Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	4 €

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

Sion Kölsch, Flasche	0,33l	3,50
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

2020 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
Fritz-Limo		
Kola, Kola ohne Zucker, Zitrone, Orange,	0,2l	3,00
Mischmasch, Apfel-Kirsch-Holunder		
Fritz-Schorle		
Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,2l	3,00
Thomas Henry		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,	0,2l	4,00
Grapefruit, Mystic Mango		

HEIßGERTÄNKE

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

OFFENE WEINE

Weißweine	0,1l	0,2l
2022 Riesling „Redüttchen“ trocken, Korell - Nahe	6,00	11,00
2022 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	5,80	10,60
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
2022 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, Prunotto- 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 Douro	7,00	13,20