

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, Jan Halve,
José Sanchez, Daniel Dino, Amina Felder, Willi Savarese,
und Florian Bernhardt



Christoph von Borries



Matthias Pietsch

REDÜTTCHENMENÜ

“Vorspiel“



Filet von der Bergischen Lachsforelle geflämmt
mit eigenem Kaviar, Röstselleriesud, Selleriecreme, Apfelchutney und Granola

3/4/5/6



Bauch vom Basatxerri Schwein glasiert in Liebstöckeljus
mit mariniertem Seeigel, geschmortem Lauch, Birnencreme
und gerösteten Haselnüssen

4/5/6



„Schlemmerfilet“

Filet vom Atlantik Heilbutt unter der Petersilienkruste
mit Beurre Blanc, geschmorte Topinambur und sautiertem Meeresspargel

5/6



“Zwischenspiel“



Hirsch aus der Eifel „Rossini“ Medaillon vom Rücken rosa gegrillt
mit Brombeeressigjus, karamellisierter Gänseleber, Wintertrüffel
und sautiertem Rosenkohl

3/4/5/6



„Dominostein Redüttchen“

Lebkuchenbiskuit mit Marzipancreme, Zartbitterschokolade,
Mandarinensorbet und Zimtcrumble

3/4/5/6



Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre
mit Chutney von gereiftem Balsamico und Rosinen, Fruchtebrot
und gerösteten Walnüssen

6



„Süßer Abschluss“

6-Gänge 121 € / 5-Gänge 109 € / 4-Gänge 92 € / 3-Gänge 76 €

BETREUTES TRINKEN

Weinbegleitung

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

**Ab 6 Personen servieren wir ein einheitliches Menü,
nach 21:00 Uhr servieren wir Menüs nach Absprache**



REDÜTTCHENMENÜ VEGETARISCH

“Vorspiel“



Feldsalat mariniert

mit Apfelvinaigrette, Kürbiscrème, Granola und eingelegten Möhren

3/4/5/6



Williams Birne sautiert

mit Lauchessenz, gerösteten Haselnüssen, Selleriecrème, Knollenzist und Belugalinsen

4/5/6



Rote Bete Tagliatelle glasiert

mit Zitronenverbenelevelouté, mariniertes Bete, geröstetem Buchweizen und geschmortem Radicchio

5/6



“Zwischenspiel“



Wirsingcanneloni glasiert

mit geschmorte Steckrübe gefüllt, Essenz von Waldpilzen, gerösteten Pecannüssen, Comtéschaum und frischem Wintertrüffel

3/4/5/6



„Dominostein Redüttchen“

Lebkuchenbiskuit mit Marzipancreme, Zartbitterschokolade, Mandarinsorbet und Zimtcrumble

3/4/5/6



Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre

mit Chutney von gereiftem Balsamico und Rosinen, Fruchtebrot und gerösteten Walnüssen

6



“Süßer Abschluss“

6-Gänge 111 € / 5-Gänge 96 € / 4-Gänge 84 € / 3-Gänge 70 €

BETREUTES TRINKEN

Weinbegleitung

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

**Ab 6 Personen servieren wir ein einheitliches Menü,
nach 21:00 Uhr servieren wir Menüs nach Absprache**



Beginnend oder ZWISCHENDURCH

Feldsalat mariniert mit Apfelvinaigrette, Kürbiscreme, Granola und eingelegten Möhren	16 €
Filet von der Bergischen Lachsforelle geflämmt mit eigenem Kaviar, Röstselleriesud, Selleriecreme, Apfelchutney und Granola	24 €
Williams Birne sautiert mit Lauchessenz, gerösteten Haselnüssen, Selleriecreme, Burgundertrüffel und Belugalinsen	16 €
Wirsingcanneloni glasiert mit geschmorter Steckrübe gefüllt, Essenz von Waldpilzen, gerösteten Pecannüssen, Comtéschaum und frischem Wintertrüffel	24 €
Bauch vom Basaxerri Schwein glasiert in Liebstöckeljus mit mariniertem Seeigel, geschmortem Lauch, Birnencreme und gerösteten Haselnüssen	28 €
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit süß saurem Kürbischutney, gerösteten Croutons, marinierten Enoki Pilzen und Crème Fraîche	16 €

HAUPTSÄCHLICH

Rote Bete Tagliatelle glasiert 36 €
mit Zitronenverbenevelouté, mariniertes Bete, geröstetem Buchweizen
Parmigiano Reggiano und geschmortem Radicchio

„Schlemmerfilet“ 44 €
Filet vom Atlantik Heilbutt unter der Petersilienkruste
mit Beurre Blanc, geschmorter Topinambur und sautiertem Meeresspargel

Seeteufel aus der Nordsee in Olivenöl gebraten 52 €
mit Sauce Rouille, glasierten Artischocken und gebackenen Arancini

Hirsch aus der Eifel „Rossini“ Medaillon vom Rücken rosa gegrillt 54 €
mit Brombeeressigjus, karamellisierter Gänseleber, Wintertrüffel,
sautierter Rosenkohl und Schupfnudeln

„Chateaubriand“ Rinderfilet vom Holzkohlegrill für 2 Personen p.P. 60 €
mit Madeirajus, geschmorten Schalotten, glasierten Bohnen
und Kartoffel Mille-feuille

DANACH

Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre 20 €
mit Chutney von gereiftem Balsamico und Rosinen, Früchtebrot
und gerösteten Walnüssen

„Tarte Tatin“ warm serviert 15 €
mit Nougateis, Crème Chantilly und Schokoladensoße

„Dominostein Redüttchen“ 20 €
Lebkuchenbiskuit mit Marzipancreme, Zartbitterschokolade,
Mandarinensorbet und Zimtcrumble

Sorbet & Eis 4 €

je Kugel, wir informieren Sie gerne über unsere Sorten

Gänsemenü

(nur auf Vorbestellung)

“Vorspiel“



Filet von der Bergischen Lachsforelle geflämmt
mit eigenem Kaviar, Röstselleriesud, Selleriecreme, Apfelchutney und Granola



“Piña Colada“

Ananassorbet mit Kokosmilchschaum



Oldenburger Hafermastgans Brust und Keule kross aus dem Ofen
mit Burgunderjus, glasiertem Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen



„Dominostein Redüttchen“

Lebkuchenbiskuit mit Marzipancreme, Zartbitterschokolade,
Mandarinensorbet und Zimtcrumble

81,00€ p.P

Unsere Weinempfehlung zur Gans:

Weingut Meyer-Näkel, Ahr

2018 Spätburgunder “S” trocken

75 €

STEILLAGEN SELEKTION. Eine Selektion aus unseren Filetstücken entlang der Ahr zwischen Dernau und Ahrweiler, die allesamt extrem steil und schiefergeprägt sind. Die alten Rebstöcke in diesen Weinbergen bieten optimale Voraussetzungen für den Spätburgunder.

Der Spätburgunder stellt hohe Lagenansprüche und verlangt dem Winzer sein gesamtes Wissen und handwerkliches Können ab. Die arbeitsintensiven Steillagen der Ahr bieten ideale Voraussetzungen, um dieser Rebsorte eine ausgewogene Kombination aus Farbe, Frucht und Burgunderbukett zu entlocken. Reduzierte Erträge und eine lange Reifezeit am Stock ermöglichen die typische Aromatik und elegante Säure- und Tanninstruktur. Die Schieferböden der Ahr verhelfen dem Spätburgunder zu einer unverwechselbaren Mineralität, die ihresgleichen sucht, und ihn zu etwas Einzigartigem macht.



APERITIF

Sherry Lustau Almancenista Fino	5cl	6,50
Portwein white 10 years Niepoort	5cl	7,50
Portwein Twany 10 Years 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
Vulkan Bio Hell, Flasche	0,33l	3,50
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5l	4,80
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,50
Bitburger Radler Naturtrüb alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,50

PRICKELND

2021 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 / Apfel-Himbeere	0,1l	7,00

OHNE ALKOHOL

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser, Sprudel/Naturell	0,25l	3,00
Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser, Sprudel/Naturell	0,75l	8,50
Fritz-Limo		
Kola, Kola ohne Zucker, Zitrone, Orange, Mischmasch	0,2l	3,00
Fritz-Schorle		
Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,2l	3,00
Thomas Henry		
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Grapefruit	0,2l	4,00

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
2023 Juffer Kabinett fruchtsüß, Fritz Haag - Mosel	5,50	10,00
2022 Riesling „Redüttchen“ trocken, Korell - Nahe	6,00	11,00
2023 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	5,80	10,60
2023 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel - Ahr	6,70	12,40
2023 Chardonnay trocken Quarzit, Alexander Pflüger - Pfalz	6,20	11,60
2023 Lugana, Azienda Marangona - Venetien	6,20	11,60
2023 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois - Loire	7,80	14,80

Roséweine

2023 Spätburgunder Rosé trocken, Heger - Baden	6,40	11,80
--	------	-------

Rotweine

2018 Spätburgunder, Cuvée La Redoute, Meyer-Näkel-Ahr	6,50	12,20
2021 Barbera D'Alba Lavigone, Picco Maccario- Piemont	5,80	10,80
2022 La Trinité, St. Emilion	6,00	11,20
2021 Fabelhaft Tinto, Dirk van der Niepoort - Douro	5,80	10,80
2020 Celeste Crianza, Miquel Torres, -Ribera del Douro	7,00	13,20

Unsere Lieblinge für den Herbst

Weißwein:

Grauburgunder 2023 von Weingut Klumpp aus Baden

Grauburgunder neu definiert: straff, vital, voll Aprikosengeflüster. Erfrischend
Leise, seidig, elegant, komplett entfettet. Reife, gelbe Birne, Quittengelee, ein
wenig Cavaillon-Melone: Der Schluck ins Fruchtfleisch zaubert ein Lächeln in Gesicht!
Herrlich energiegeladen, kompromisslos animierend, ungemein lecker im Trunk.
Im saftigen Finish lauert der dezent salzige Kick!

^ 0,75l 35,00 €

Roséwein:

Rosa dei Frati 2022 von Cá die Frati aus der Lombardei

„Der Rosa dei Frati wird mühelos zum Protagonisten jeder Tafel“

Frisch und feinwürzig mit lebendiger Säure, lädt dieser Cuvée zum unbekümmerten
Trinken ein.

0,75l 41,00 €

Rotwein:

Stairway to Heaven 2016 von Castell Miquel aus Mallorca

„Jakobsleiter der Wein-Genüsse“

Ein harmonischer Wein mit beeindruckender Tiefe. Die perfekte Balance zwischen
Würze, Kraft und feiner Fruchtigkeit.

0,75l 60,00 €