

## *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“*



**Jakobsmuschel aus Norwegen** geflämmt  
mit Passionsfrucht vinaigrette, Romanasalat, Hokkaidokürbiscreme  
und Kürbiskernemulsion

3/4/5/6



**Rotgarnele aus dem Atlantik** gebraten  
mit eigener Jus, Pastinakencreme, Quitte und Kalbssülze

4/5/6



### *„Schlemmerfilet“*

Filet vom Atlantik Heilbutt unter der Petersilienkruste  
mit Beurre Blanc, geschmorter 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



### *„Bananenbrot“*

Bananenmouse, Macadamianusscrumble, Mango-Kurkumacreme, Maracujasorbet  
und Bananenbrot

3/4/5/6



**Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre**  
mit Chutney von gereiftem Balsamico und Rosinen, Früchtebrot  
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“*



#### **Romanasalat** gegrillt

mit Passionsfrucht vinaigrette, Kürbiscrème und Kürbiskernemulsion

3/4/5/6



#### **Williams Birne** sautiert

mit Lauchessenz, gerösteten Haselnüssen, Selleriecrème, Knollenzist  
und Belugalinsen

4/5/6



#### **Dauphinekartoffeln** gebacken

mit geschmorter Steckrübe, Essenz von Waldpilzen, Quitte,  
gerösteten Pecannüssen, Comtéschaum und frischem Wintertrüffel

5/6



### *“Zwischenspiel“*



#### **Rote Bete Tagliatelle** glasiert

mit Zitronenverbenevelouté, mariniertes Bete, geröstetem Buchweizen  
Parmigiano Reggiano und geschmortem Radicchio

3/4/5/6



#### **„Bananenbrot“**

Bananenmouse, Macadamianusscrumble, Mango-Kurkumacrème, Maracujasorbet  
und Bananenbrot

3/4/5/6



#### **Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre**

mit Chutney von gereiftem Balsamico und Rosinen, Früchtebrot  
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

**Romanasalat** gegrillt 16 €  
mit Passionsfrucht vinaigrette, Kürbiscreme, geröstetem Brioche  
und Kürbiskernemulsion

**Jakobsmuschel aus Norwegen** gebläht 24 €  
mit Passionsfrucht vinaigrette, Romanasalat, Hokkaidokürbiscreme  
und Kürbiskernemulsion

**Williams Birne** sautiert 16 €  
mit Lauchessenz, gerösteten Haselnüssen, Selleriecreme,  
Burgundertrüffel und Belugalinsen

**Dauphinekartoffeln** gebacken 24 €  
mit geschmorter Steckrübe, Essenz von Waldpilzen, Quitte,  
gerösteten Pecannüssen, Comtéschaum und frischem Wintertrüffel

**Rotgarnele aus dem Atlantik** gebraten 32 €  
mit eigener Jus, Pastinakencreme, Quitte, mariniertem jungen Spinat  
und Kalbssülze

**Maronencremesuppe** 16 €  
mit glasierten Wachtelravioli, mariniertem Staudensellerie  
und frischem Wintertrüffel

## 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

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

**Rinderfilet Wellington“ für 2 Personen** p.P. 45 €  
Rinderfilet rosa gebraten im Blätterteigmantel  
mit Trüffeljus, glasiertem wilden Brokkoli und Sauce Bernaise

## 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

**„Bananenbrot“** 20 €  
Bananenmouse, Macadamianusscrumble, Mango-Kurkumacreme,  
Maracujasorbet und Bananenbrot

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

## PRICKELND

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 Laurent Perrier La Cuvée 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
<b>Fritz-Limo</b>		
Kola, Kola ohne Zucker, Zitrone, Orange, Mischmasch	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	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

<b>Weißweine</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
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
2021 Celeste Crianza, Miquel Torres, -Ribera del Douro	7,00	13,20

## Unsere Lieblinge für den Winter

### Weißwein:

**Grauburgunder 2023** von Weingut Heger aus Baden

Frisch und ausdruckstark präsentiert sich dieser Wein bereits am Gaumen mit Noten von reifen gelbfleischigen Obst und kandierten Citrusfrüchten. Tolle Aromapräsenz auch am Gaumen, die Frucht frischt noch einmal zusätzlich auf und geht in aromatische, saftige Melonenaromen über. Dichter Fruchtkörper, mit angenehmen Säureadern wunderbar belebt. Ein ausgesprochen süffiger Grauburgunder mit betonter, frischer Frucht.

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 €