

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, Janne Rosenkranz,
José Sanchez, Daniel Dino, Amina Felder, Willi Savarese



Christoph von Borries



Matthias Pietsch

REDÜTTCHENMENÜ

“Vorspiel“



Balfegó Thunfisch aus dem Mittelmeer mariniert
mit Rauchaalfumet, Zitrusalat, fermentierte Radieschen und Schnittlauch
3/4/5/6



Waller vom Niederrhein gebraten
mit Meerrettichsoße, Rhönkaviar, glasierter Roter Bete
und geschmolzener Blutwurst
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



Fondant von der Zartbitterschokolade
mit karamellisierter Ananas, Mangocreme, Passionsfruchtsorbet
und Kokosmilch
3/4/5/6



Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre

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“



„Waldorfsalat“

Endiviensalat mariniert mit Zitrusvinaigrette, Crème fraîche,
Apfel-Selleriechutney und Walnußkrokant

3/4/5/6



Kräutersaitlinge geschmort

mit Röstmandelsud, Mandelcreme, geschmortem Spitzkohl
und Hagebuttengelee

4/5/6



Dauphinekartoffeln gebacken

mit geschmorter Steckrübe, Wurzelgemüsejus, 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



Fondant von der Zartbitterschokolade

mit karamellisierter Ananas, Mangocreme, Passionsfruchtsorbet
und Kokosmilch

3/4/5/6



Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre

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

„Waldorfsalat“ Endiviensalat mariniert mit Zitrusvinaigrette, Crème fraîche, Apfel-Selleriechutney und Walnußkrokant	16 €
Balfegó Thunfisch aus dem Mittelmeer mariniert mit Rauchaalfumet, Zitrusalat, fermentierte Radieschen und Schnittlauch	24 €
Kräutersaitlinge geschmort mit Röstmandelsud, Mandelcreme, geschmortem Spitzkohl und Hagebuttengelee	18 €
Dauphinekartoffeln gebacken mit geschmorter Steckrübe, Wurzelgemüsejus, Quitte, gerösteten Pecannüssen, Comtéschaum und frischem Wintertrüffel	24 €
Waller vom Niederrhein gebraten mit Meerrettichsoße, glasierter Roter Bete und geschmolzener Blutwurst	32 €
Maronencremesuppe mit glasierten Wachtelravioli, mariniertem Staudensellerie und frischem Wintertrüffel	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

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

„Steak Frites“ 52 €
Filet vom deutschen Angusrind rosa gegrillt
mit Madeirajus, eingelegten Pfefferkirschen, hausgemachten Pommes Frites,
Trüffelmayonnaise und marniertem Romanasalat

DANACH

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

Quarkkrapfen warm serviert 15 €
mit eingelegten Preiselbeeren, Meersalz-karamellsoße
und Vanilleis

Fondant von der Zartbitterschokolade 20 €
Mit karamellisierter Ananas, Mangocreme, Passionsfruchtsorbet
und Kokosmilch

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
Fritz		
Kola,Limo etc.	0,2l	3,00
Fritz-Schorle		
Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,2l	3,00
Thomas Henry		
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

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

2021 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:

Oktav Grauburgunder 2023 vom Weingut Heger aus Baden

Frisch und ausdruckstark präsentiert sich dieser Wein bereits am Gaumen mit Noten von reifen gelblichigen 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:

„Zahir“ 2018 vom Weingut Oliver Zeter

Für den brasilianischen Schriftsteller Paulo Coelho steht der „Zahir“ in seinem gleichnamigen Roman für etwas wenig Greifbares, dass er mit Sehnsucht und Besessenheit umschreibt. Dies reflektiert in etwa unseren Wunsch nach der Schaffung eines großen deutschen Rotweins aus den typischen bordelaiser Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Die Reben für den Zahir stehen auf sehr skelettreichem Buntsandsteinboden in der heißesten Lage von Hambach, bezeichnenderweise auch unter dem Gewannenamen „Feuer“ bekannt. Die Trauben werden meist schon nach der Blüte halbiert und dann so spät wie möglich in vollreifem Zustand gelesen und ohne Verwendung von Reinzuchthefen in Holzbottichen auf der Maische vergoren. Danach wird der Wein für 14 Monate in meist neuen 300 Liter-Fässern ausgebaut. Nur die besten Fässer werden anschließend für die Cuvée ausgewählt, die dann nochmals für ein weiteres Jahr in großen Fässern gelagert wird. Der Wein ist komplex, ohne mit fetter Frucht blenden zu wollen. Seine Stärke entstammt der Struktur. Der Wein öffnet sich mit etwas Luft, deswegen bitte vorzugsweise in großen Gläsern servieren oder karaffiere

0,75l 79,00 €