JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

Herzlich Willkommen im Redüttchen

Tischlein deck dich

Ein Tisch gedeckt mit Köstlichkeiten,

Der Duft von frisch gebackenem Brot,

Das Klappern von Besteck auf Tellern,

Die Vorfreude auf den ersten Bissen.

Ein Festmahl für die Sinne,

Ein Tanz der Aromen und Geschmäcker,

Ein Augenschmaus von Farben und Formen,

Ein Gedicht in jedem Gericht.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Lassen Sie uns Ihnen die schönen Seiten des Lebens vermitteln und 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. 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. Für ein paar Stunden eine kleine Auszeit nehmen, Wohlfühlen und Genießen.

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst“

Bitte Beachten Sie,
Unser Menü servieren wir Tischweise,
Ab 21.00 Uhr bieten wir unser Menü nur nach Absprache an.

Sie sind mehr als 6 Personen?
Für Gruppen ab 7 Personen servieren wir ein einheitliches Menü, welches wir gerne mit Ihnen individuell abstimmen.

Wir und unser Team freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen.

Christoph von Borries **Matthias Pietsch**

BETREUTES TRINKEN

Weingut Matthias Müller
2023 Bopparder Hamm Edition MM, Riesling trocken
Mittelrhein
3/4/5/6

Weingut Ökonomierat Rebholz
2021 Weißburgunder vom Muschelkalk
trocken
Pfalz
4/5/6

Weingut Kühling-Gillot
2023 Chardonnay Réserve
trocken
Rheinhessen
5/6

Weingut Zelt
2022 Body & Soul
Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, trocken
Pfalz
3/4/5/6

Sekthaus Schloß Veaux
L'Artiste, Brut
Rheingau
3/4/5/6

Niepoort
10 Years Tawny Port
roter Portwein
Portugal

6

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDÜTTCHEN
LA REDOUTE

REDÜTTCHENMENÜ

„Carpaccio“
Jakobsmuschel aus Norwegen roh mariniert
mit pikantem Gurkensud, marinierter Gurke, Schafsjoghurt und Rhöncaviar
3/4/5/6

Pulpo aus dem Mittelmeer gebraten
mit Balsamico-Kirschjus, Kaninchenragout, marinierten Bohnen
und cremigen Perlgraupen
4/5/6

Zander aus dem IJsselmeer
Filet vom Holzkohlegrill
mit Schaum von geräuchertem Mozzarella, Tomatencreme,
marinierten bunten Tomaten und Salsa Verde
5/6

Juvenilferkel aus dem Münsterland
kross gebraten
mit Liebstöckeljus, gegrilltem grünen Spargel, sautierten Pfifferlingen
und mariniertem Weißkohl
3/4/5/6

„Trifle“
Erdbeeren aus Meckenheim mariniert
mit Erdbeersorbet, Erdbeergelee, Mascarponecreme, Blaumohnbiskuit
und Nougatine von weißem Mohn
3/4/5/6

Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre
6

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

BETREUTES TRINKEN

Weingut Matthias Müller
2023 Bopparder Hamm Edition MM, Riesling trocken
Mittelrhein
3/4/5/6

Weingut Ökonomierat Rebholz
2021 Weißburgunder vom Muschelkalk
trocken
Pfalz
4/5/6

Weingut Kühling-Gillot
2023 Chardonnay Réserve
trocken
Rheinhessen
5/6

Weingut Zelt
2022 Body & Soul
Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, trocken
Pfalz
3/4/5/6

Sekthaus Schloß Veaux
L'Artiste, Brut
Rheingau
3/4/5/6

Niepoort
10 Years Tawny Port
roter Portwein
Portugal
6

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDÜTTCHEN
LA REDOUTE

REDÜTTCHENMENÜ VEGETARISCH

Kopfsalat mariniert
mit Radieschenvinaigrette, Joghurt, Gurke, Dill und Granola
3/4/5/6

„Die Bohne“
Prinzessbohnen sautiert
mit Creme von weißen Bohnen, Wachsbohnensalat, Balsamico-Kirschjus,
Oliventapenade und cremigen Perlgraupen
4/5/6

„Panzanella“ geröstetes Brot von Max Kugel
mit Salsa Verde, marinierten Tomaten, Büffelmozzarellaschaum
Olivenölperlen und gegrillten Nektarinen
5/6

Pilz Maultäschle glasiert
mit Röstzwiebelsud, sautierten Pfifferlingen, glasiertem Frühlingsgemüse
und marinierter Bachkresse
3/4/5/6

„Trifle“
Erdbeeren aus Meckenheim mariniert
mit Erdbeersorbet, Erdbeergelee, Mascarponecreme, Blaumohnbiskuit
und Nougatine von weißem Mohn
3/4/5/6

Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre
6

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

BEGINNEND oder ZWISCHENDURCH

Kopfsalat mariniert 16 €
mit Radieschenvinaigrette, Joghurt, Gurke, Dill und Granola

„Carpaccio“ 24 €
Jakobsmuschel aus Norwegen roh mariniert
mit pikantem Gurkensud, marinierter Gurke, Schafsjoghurt
und Rhöncaviar

„Die Bohne“ 18 €
Prinzessbohnen sautiert
Mit Creme von weißen Bohnen, Wachsbohnensalat, Balsamico-Kirschjus,
Oliventapenade und cremigen Perlgraupen

„Panzanella“ geröstetes Brot von Max Kugel 20 €
mit Salsa Verde, marinierten Tomaten, Büffelmozzarellaschaum,
Olivenölperlen und gegrillten Nektarinen

Pulpo aus dem Mittelmeer gebraten 22 €
mit Balsamico-Kirschjus, Kaninchenragout, marinierten Bohnen
und cremigen Perlgraupen

Parfait von der Gänsleber 24 €
mit Waldbeerenkompott und Brioche
1 Glas Sauternes 2002 Rieussec 1er Cru 0,1l *12 €*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

HAUPTSÄCHLICH

Pilz Maultäschle glasiert 36 €
mit Röstzwiebelsud, sautierten Pfifferlingen, glasiertem Frühlingsgemüse
und marinierter Bachkresse

Zander aus dem Ijsselmeer 46 €
Filet vom Holzkohlegrill
mit Schaum von geräuchertem Mozzarella, Tomatencreme,
marinierten bunten Tomaten, Salsa Verde
und Fregola Sarda

Juvenilferkel aus dem Münsterland 48 €
kross gebraten
mit Liebstöckeljus, gegrilltem grünen Spargel,
sautierten Pfifferlingen, mariniertem Weißkohl
und Semmelknödel

„Steak Frites“ 52 €
Filet vom deutschen Angusrind rosa gegrillt
mit Madeirajus, hausgemachten Pommes Frites,
Kirschketchup und Trüffelmayonnaise

DANACH

Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Eric Lefebvre 20 €
mit Balsamico - Rosinen, Früchtebrot
und gerösteten Walnüssen

Mousse au Chocolat 15 €
Mousse von der Zartbitterschokolade „Piura 75%“
mit Meersalzkaramell

„Trifle“ 20 €
Erdbeeren aus Meckenheim mariniert
mit Erdbeersorbet, Erdbeergelee, Mascarponecreme, Blaumohnbiskuit
und Nougatine von weißem Mohn

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDÜTTCHEN
LA REDOUTE

APERITIF

Sherry Lustau Almancenista Fino	5cl	6,50
Portwein white 10 years Niepoort	5cl	7,50
Portwein Tawny 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
Schöfferhofer 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 Feuilatte Reserve Exlusive 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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

Unsere Lieblinge für den Frühling

Weißwein:

C4 Cuvée Blanc Handwerk vom Weingut Axel Bauer aus Baden

Brillanter Duft nach weißer Johannisbeere, süßliche Gelbfrucht und gelber Pflaume. Das Aroma ist untermalt von frischen Kräutern und dazu etwas exotischer Frucht, wie Maracuja. Im Mund wirkt der Wein frisch, saftig und extrem animierend. Am Gaumen ein Frischeerlebnis von ätherischer Minze, Citrus und Süße; verführt zu großem Trinkfluss, feiner, cremiger Schmelz.

0,75l 39,00 €

Roséwein:

„Free Run Rosé“ von Oliver Zeter

Die Weinberge, auf denen die Trauben für unseren Free Run Rosé wachsen, zeichnen sich durch kompakte Böden und einer optimalen Wasserversorgung aus, was beste Voraussetzungen für unsere spät reifenden Rotweinrebsorten sind. Die Trauben werden meist aufwendig von Hand gelesen. Der Name „Free Run Rosé“ steht für die klassische Methode zur Weinbereitung, bei der der erste zarte Saft separat und ohne Pressdruck von der Kelter abläuft (franz. Saignée). 10 % des Weines werden dabei im gebrauchten Tonneau ausgebaut, 90 % im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine intensiv leuchtende Farbe. Diese entstand durch die ideale Traubenreife während der recht langen Vegetationsphase. Im Bukett zeigen sich intensive Noten frischer roter Beeren mit elegant-floralen Aromen. Im Mund folgt dann ein sehr saftiger und fein strukturierter Körper und viel Frische.

0,75l 39,00 €

Rotwein:

Le Volte dell’Ornellaia 2020

Ein vielseitiger und unbeschwerter Wein, erzählt eine Geschichte von Geselligkeit. Mit diesem strahlenden Rotwein beginnt der Einstieg in die Welt von Ornellaia, bei der man an der Leidenschaft für die Qualität teilhaben kann und diese in jedem Schluck wiederfindet – Ein lässiger und trotzdem ausdrucksstarker Roter

0,75l 74,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

REDUTTCHEN
LA REDOUTE

OFFENE WEINE

Weißweine

	0,1l	0,2l
2023 Juffer Kabinett fruchtsüß, Fritz Haag - Mosel	5,50	10,00
2022 Flörsheimer Herrnberg, Riesling trocken, Künstler - Rheingau	6,00	11,00
2023 Grauburgunder trocken, Villa Wolf - Pfalz	5,80	10,60
2023 Weissburgunder trocken, Meyer-Näkel - Ahr	6,70	12,40
2021 Ihringer Winkelberg, Chardonnay trocken, Dr. Heger - Baden	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 Izadi Crianza D.O.Ca. Rioja, Bodega Izadi, - Rioja	6,50	12,70