

# REDÜTTCHEN

## Liebe Gäste,

herzlich willkommen im „neuen“ Redüttchen, dem ehemaligen Gärtnerhäuschen der Redoute, das 1790 bis 1792 von den Architekten Michael Laydel und Sohn im Auftrag des Kurfürsten Max Franz errichtet wurde.

Seit der Wiedereröffnung im September 2016 erfreuen wir uns großem Zuspruch. Dies gilt uns als Ansporn, das Begonnene weiterzuführen.

Erleben Sie den außergewöhnlichen Charme des Redüttchens, eingebettet im malerischen Park - dem Herzstück von Bad Godesberg.

Verbringen Sie bei uns genussvolle Abendstunden in einem stilvollen Ambiente und warmer Atmosphäre. Unser Restaurant ist auch der perfekte Ort, um in geselliger Runde bei einem guten Wein köstliche Kleinigkeiten zu genießen.

Klaus W. Sasse informiert Sie gerne über unsere Speisen, auch was die Allergien oder Unverträglichkeiten angeht. Unser Küchenchef Matthias Pietsch und seine Mitarbeiter arbeiten konsequent ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe in unserer Küche. Wir bereiten alle unsere Speisen selber zu, sogar unser Brot backen wir selber.

Ihre Gastgeber Klaus W. Sasse und Matthias Pietsch sowie das gesamte Redüttchen-Team freuen sich auf Sie.

**Klaus W. Sasse**  
Gastgeber & Sommelier

**Matthias Pietsch**  
Küchenchef



# REDÜTTCHEN

## REDÜTTCHENMENÜ

### **Makrele** geflämmt

Rote Bete / Sauerrahm / Chicorée

3/4/5/6



### **Entenleber** karamellisiert

Petersilienwurzel / Grapefruit / Dattel

4/5/6



### **Kürbisschaumsuppe**

Rote Garnele / Curry / Pak Choi

5/6



### **Kabeljau** confiert

Rauch-Aal / Sellerie / Apfel / Speck

6



### **Rehrücken** rosa gebraten

Holunderbeere / Pistazie / Spitzkohl / Schupfnudeln

3/4/5/6



### **Milchschokolade** geeist

Zwetschge / Butterstreusel / Zimt / Lorbeer

3/4/5/6



3-Gänge 45,00 / 4-Gänge 54,00 / 5-Gänge 67,00 / 6-Gänge 82,00

### Vegetarisch:

3-Gänge 34,00 / 4-Gänge 46,50 / 5-Gänge 57,00 / 6-Gänge 69,00

Um einen optimalen Ablauf für alle Gäste zu gewährleisten, ist es erforderlich, ab Gruppen von 6 Personen sich auf ein einheitliches Menü zu verständigen.

Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche.



# REDÜTTCHEN

## beginnend

... perfekt zum Glas Wein oder als Starter zum Menü

<b>Römersalat</b> mariniert Croutons / Parmesan / Feige	10,50
<b>Makrele</b> geblämt Rote Bete / Sauerrahm / Chicorée	14,00
<b>Entenleber</b> karamellisiert Petersilienwurzel / Grapefruit / Dattel	22,00

## zwischendrin

... als kleinen Zwischengang

<b>Kürbisschaumsuppe</b> Rote Garnele / Curry / Pak Choi	15,00
<b>Schweineschulter</b> glasiert Sauerkirsche / Lauch / Ossietra Kaviar	18,00



# REDUTTCHEN

## hauptsächlich

... als kleines \*Gericht oder als \*\*Hauptgericht

<b>Angelotti</b> Steinpilze / Radicchio / Birne	*18,50	**27,50
<b>Kabeljau confiirt</b> Rauch-Aal / Sellerie / Apfel / Speck	*21,00	**30,00
<b>Zander gebraten</b> Linsen / Balsamico / Wilder Broccoli / Meerrettich	*20,00	**29,00
<b>Perlhuhn aus dem Ofen für 2 Personen</b> Kürbis / Zwetschge / Ingwer / Honig	p. P.	**30,00
<b>Rehrücken rosa gebraten</b> Holunderbeeren / Pistazie / Spitzkohl / Schupfnudeln	*27,00	**39,00

## danach

... zum perfekten Abschluss oder einfach mal so

<b>Käseauswahl</b> Auswahl von Rohmilchkäse / Feige / Trauben / Aprikose / Walnuss	14,00
<b>“Mojito“</b> Havanna Rum / Limette / Minze	7,00
<b>Miltschokolade geeist</b> Zwetschge / Butterstreusel / Zimt / Lorbeer	12,00
<b>Sorbet und Eis</b> eine Kugel Sorbet oder Eis / über unsere Sorten informieren wir Sie gerne	3,00



# REDÜTTCHEN

## Offene Weine

### Sparkling

Redüttchen Cocktail - Cranberrysaft, Minze, Limette, Frizzante	0,15l	5,50
2014 Riesling Sekt Brut, Cuvée Beethoven, Köwerich Mosel	0,1l	6,00
Crémant de Loire Brut, Louis Depas Loire	0,1l	6,00

### Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
2017 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen, Mosel	4,10	7,30
2016 Bopparder Hamm Mandelstein Riesling trocken, M. Müller	5,30	9,80
2017 Grauburgunder trocken, Villa Wolf Pfalz	3,90	6,80
2016 Weissburgunder trocken, M. Müller Mittelrhein	4,30	7,80
2016 Chardonnay trocken Quarzit, A. Pflüger Pfalz	4,20	7,80
2017 Sancerre, Domaine Henri Bourgeois Loire	5,80	11,00

### Roseweine

2016 Evoé Rosé, Schnaitmann Württemberg	3,80	6,80
---	------	------

### Rotweine

2014 Spätburgunder halbtrocken, WG Mayschoß, Ahr	3,50	6,00
2015 Spätburgunder Schieferboden trocken, Nelles Ahr	4,20	7,50
2015 Château de l'Eglise, Bordeaux	3,80	6,60
2016 Pic St. Loup Grand Terroir, Gerard Bertrand Languedoc	5,10	9,40
2014 Barbera d'Asti Fiulot, Piemont	5,30	9,80

Gerne öffnen wir weitere Weine aus unserer Flaschenweinkarte für Sie.

Unser Service berät Sie gerne!



# REDUTTCHEN

## Biere

Sion Kölsch	0,2 l	1,80
Radeberger Pils	0,3 l	3,00
Schöffelhofer Weizenbier (hell oder alkoholfrei), Flasche	0,5 l	4,50
Clausthaler Classic alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,00
Kandi Malz, Flasche	0,33 l	3,00

## Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Fanta	0,2 l	3,00
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,00
Säfte von van Nahmen	0,2 l	3,30
Orange, Apfel (naturtrüb), schwarze Johannisbeere, Tomate	0,2 l	3,30
Bionade (Holunder oder Ingwer-Orange)	0,33 l	3,50
Fassbrause	0,33 l	3,00
Mineralwasser Apollinaris Selection, medium oder Vio still	0,25 l	2,80
Mineralwasser Apollinaris Selection, medium oder Vio still	0,75 l	7,50
Kaffee/Espresso	Tasse	2,30
Milchkaffee/Cappuccino	Tasse	3,00

## Aperitif

Sherry trocken/medium	5 cl	4,50
Martini trocken/Rosso/Bianco	5 cl	4,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,00
Campari Soda	0,2 l	5,00
Campari Orange	0,2 l	6,50

