



Für die besten Gäste der Welt ...

... geben auch wir immer unser Bestes.

REDONA, das saisonale Restaurant. Genießen Sie zur Neueröffnung unsere Klassiker. Ab August spezialisieren wir uns auf Saisonkarten die mehrmals im Jahr neu gestaltet werden.

Ein behaglich-modernes Ambiente, qualitativ hochwertige Zutaten, frisch zubereitet, und ein leidenschaftliches Team: so lässt sich das REDONA in Kürze beschreiben.

Unser Lokal ist ein kommunikativer Treffpunkt und heute eine, bei Einheimischen und Urlaubern, beliebte Adresse in der Region.

Erleben Sie drinnen oder auf der Terrasse unsere kreative Küche und lassen Sie es sich dabei gut gehen.

Treffen Sie sich mit Freunden an der Bar und genießen Sie einen unserer handgemachten Drinks.

Wir wünschen eine schöne Zeit.

Ihre Familie Schmid und Team

Und noch etwas: Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann erzählen Sie es gerne weiter oder bewerten Sie uns im Internet.

Hat es Ihnen nicht gefallen – aus welchem Grund auch immer – dann sagen Sie es uns. Wir haben immer ein offenes Ohr und versuchen uns stetig zu verbessern.

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbrot (vegetarisch) mit Tomatensalat und Parmesan	6,50 €
Labskaus mit Roter Bete, Spiegelei und Matjes	7,50 €
Vorspeisenplatte (auch vegetarisch möglich) mit gemischten mediterranen Köstlichkeiten	
	Preis pro Person 10,20 €

Suppen

Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben und Sahneklecks	6,60 €
--	--------

Salate

Salat Hähnchen mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Balsamicoreme	14,20 €
Salat Mediterran mit in Knoblauch-Olivenöl gebratenen Riesengarnelen und Fischfilet	15,80 €
Salat Ziegenkäse (vegetarisch) mit Honig verfeinertem warmen Ziegenkäse und Walnüssen	15,20 €

alle Salate servieren wir mit frisch gebackenem Brot und unserem Hausdressing

Fisch

Kabeljaufilet auf Fenchelgemüse mit Drillingen	20,80 €
Nordsee-Seezungen mit Speckwürfeln, Röstkartoffeln und Salat	24,80 €

Pasta

Linguini Gambas mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln in Knoblauch-Olivenölsauce – wahlweise tomatisiert	16,80 €
Linguini Ziegenkäse (vegetarisch) in einer Weißwein-Sahne-Sauce mit Ziegenkäse, Rucola, Cherrytomaten Pinienkernen und Parmesan	15,80 €

Kindergerichte

Chicken-Crossies mit Pommes frites	5,80 €
Bambini-Schnitzel mit Pommes frites	6,80 €
Pfannkuchen mit Früchten	4,80 €
Räuberteller	0,00 €

Fleisch vom Lavasteingrill

Filetsteak, ca. 250 g. mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat	30,60 €
Kalbssteak, ca. 250 g. mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salat	27,60 €
Kalbsschnitzel mit Potato-Dippers und Salat	25,60 €
Lammfilet, ca. 200 g. mit Kräuterbutter, Bohnen-Tomaten-Ratatouille und Röstkartoffeln	25,30 €
Hähnchenbrustfilet, ca. 250 g. mit Ingwermöhren und frischer Pasta	16,70 €

Burger

Beast feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Rucola und Parmesanraspel in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,80 €
Bacon & Cheese feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Salat, Bacon und Cheddar-Cheese in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	16,80 €
Hot & Spicy feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Salat, Chiliflocken und Jalapenos in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,80 €
Chicken dünne, zarte, Hähnchenfilets mit Aioli, Sweet-Chilli-Sauce, Tomaten, Gurken und Salat in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	14,80 €
Ziege (vegetarisch) würziger Ziegenkäse mit Honig, Rucola, Cherrytomaten und Feigensenf in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	14,80 €
auch mit Fleisch möglich	16,80 €
Chickpeas (vegetarisch) hausgemachtes Burger-Patty aus Kichererbsen und Kidneybohnen mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken und Salat, in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,80 €

alle Burger können Sie wahlweise mit Flaguette (eine Mischung aus Fladenbrot und Baguette) oder Körnerbrot bekommen

Dessert

Warmer Espresso mit Vanilleeis und Sahne	3,80 €
Crème Brûlée mit frischen Früchten	5,80 €

Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit? Sprechen Sie uns an!
Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe.