



Für die besten Gäste der Welt ...

... geben auch wir immer unser Bestes.

REDONA, das saisonale Restaurant. Jetzt für Sie **-unsere Herbstkarte-**.
Genießen Sie unsere 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 (vegan) mit Tomaten-Kürbis-Salat	6,80 €
Pilz-Kürbis-Salat mit Kartoffeldressing und Serranoschinkenchip	7,20 €
Kartoffel-Sellerie-Puffer (vegetarisch) mit Limettenschmand	7,80 €
Jakobsmuscheln auf Chicoree mit Passionsfrucht-Dressing	12,20 €
Geröstetes Knoblauchbrot mit hausgemachtem Hackfleisch vom Rind, Frühlingszwiebeln, Kapern, Tomate und Kräutersenf	8,20 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln	6,20 €
Kürbis-Birnensuppe (wahlweise vegan mit Kartoffelchip) mit Serranoschinkenchip	6,50 €
Sauerkrautsuppe mit Schmand und Kalbsfleischstreifen	7,00 €

Salate

Salat Fenchel (vegan) Rucola-Orangen-Fenchel-Salat mit Dill-Senf-Vinaigrette, dazu Hausbrot	13,80 €
Salat Mediterran mit in Knoblauch-Olivenöl gebratenen Jakobsmuscheln, dazu Hausbrot	17,80 €
Salat Pera (vegetarisch) Gnocchi-Birnen-Wildkräutersalat, dazu Hausbrot	14,80 €
Salat Bulgur Bulgur-Linsen-Feldsalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Datteln, Parmesan und frisch gebratener Entenbrust, dazu Hausbrot	16,80 €
Salat Verdura (vegan) mit gebratenen Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten, Kartoffeln, Paprika, Auberginen und Karotten, dazu Hausbrot	15,20 €

FrISChe Miesmuscheln

FrISChe Miesmuscheln „Rheinische Art“ im Weißweinsud mit Gemüsestreifen, dazu Hausbrot	15,80 €
FrISChe Miesmuscheln „Italienische Art“ im leicht scharfen Tomaten-Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Cherrytomaten, dazu Hausbrot	16,80 €
FrISChe Miesmuscheln „Französische Art“ im Sahne-Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Pernod, dazu Hausbrot	16,80 €
FrISChe Miesmuscheln „Belgische Art“ im Weißweinsud mit Gemüsestreifen, dazu Pommes frites und Mayonnaise	17,80 €

Bei uns hat eine Portion Muscheln ein Rohgewicht von ca. 1 kg.
Gerne bereiten wir auch kleinere Portionen mit einem Preisnachlass zu.

Muscheln sind schnell verderblich, wir bevorraten sie nur in geringen Mengen
und lassen sie mehrmals wöchentlich frisch anliefern.

Bitte haben Sie Verständnis, falls sie ausverkauft sind.

Fisch

Knurrhahn im ganzen, gefüllt mit Gemüsestreifen und Kräuterbutter, auf Spinatbett, dazu Drillinge	25,80 €
Zanderfilet auf Weintrauben-Sauerkraut, dazu gebratene Gnocchi	22,80 €
Backfisch hausgemacht, im Bierteig mit Remoulade, dazu Möhren-Kartoffelstampf und Salat	16,80 €
Fischvariation mit Zanderfilet, Backfisch und Jakobsmuscheln, Remoulade und Dill-Senf-Dip, dazu Drillinge und Salat	24,80 €

Fleisch vom Lavasteingrill

Zweierlei Braten vom Rind & Schwein, mit Bratensauce, Rotkohl und Klößen	22,80 €
Rumpsteak am Tisch flambiert, mit Rote-Beete-Salat und Süßkartoffel-Pommes	26,20 €
Rinderfilet mit Schwarzbiersauce, Rosenkohl und Röstkartoffeln	30,60 €
Kalbsschnitzel paniert, mit Heidelbeer-Rosmarin-Kompott, Potato-Dippers und Salat	26,20 €
Hähnchenbrustfilet mit Apfel-Balsamicsauce, Kürbisspalten und Gemüsereis	19,80 €
Redona-Gulasch Rahm-Gulasch auf Gemüsereis	13,80 €
Lammcurry im Kürbis serviert, mit Lauch, Champignons, Möhren und Reis	23,80 €
Entenbrust mit Orangen-Jus, Möhren-Kartoffelstampf und Salat	25,80 €
Hirschrücken mit Bratensauce, Rosenkohl und Kartoffel-Vulkan (Heidelbeer-Rosmarin-Kompott)	27,20 €

Burger

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 €
Röööhrrr Hirschrücken mit Heidelbeer-Rosmarin-Kompott, Kräuterbutter, Rotkohl und gebratenem Kloß in frischgebackenem Brot, dazu Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise	18,20 €
Chicken dünne, zarte Hähnchenfilets mit Aioli, Balsamicocreame, Tomaten, Gurken und Salat in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,80 €
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 €
Fruit & Cheese (vegetarisch) mit Gorgonzola und Birne in frischgebackenem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,20 €
Lentil (vegan) mit hausgemachtem Linsen-Patty, Erdnusscreme, Tomaten, Gurken und Salat in frischgebackenem Brot, dazu Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise	17,20 €

Unsere Burger bestehen aus 100 % reinem Rindfleisch und werden Medium gegrillt, falls Sie einen anderen Gargrad wünschen, sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an.

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

Pasta

Linguini Nut (vegan) mit Wildkräuter-Nusspesto	13,80 €
Linguini Mushroom mit Waldpilzsauce und Rinderfiletstreifen	15,80 €
Linguini Gorgonzola (vegetarisch) mit Gorgonzolasauce	15,80 €
Linguini Mediterran mit Riesengarnelen, Fischfilet, Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln in Knoblauch-Olivenölsauce	16,80 €
Spätzle Wild mit Wildbolognese	13,80 €

Kindergerichte

Hähnchen-Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise	6,50 €
Kinder-Nudeln wahlweise mit Pesto oder Wildbolognese	5,80 €
Backfisch hausgemacht, mit Remoulade und Pommes frites	6,50 €
Räuberteller	0,00 €

Dessert

Sturmsack hausgemacht, mit einer Sahne-Pflaumen-Füllung	6,20 €
Redona-Schokoladenmousse wechselndes Schokoladenmousse (fragen Sie gerne unser Team)	6,80 €
Birnen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis	6,80 €

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