



Für die besten Gäste der Welt ...

... geben auch wir immer unser Bestes.

REDONA, das saisonale Restaurant. Jetzt für Sie **-unsere Winterkarte-**.
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 Verdura-Salat und Tomate	6,80 €
Rosenkohl im Speckmantel mit dreierlei Senf	6,80 €
Kleine Wirsingroulade (vegan) mit Linsen-Rotkohl-Füllung	8,20 €
Leberknödel im eigenen Sud mit Gemüsestreifen	9,20 €
Geröstetes Knoblauchbrot Wild mit hausgemachtem Hackfleisch vom Wild, Frühlingszwiebeln, Kapern, Tomate und Kräutersenf	9,20 €

Suppen

Maronensuppe (vegetarisch) mit Rote-Beete	7,00 €
Tomatensuppe (vegan) mit Kräuter-Knoblauch-Croûtons	6,60 €
Süßkartoffel-Karottensuppe (vegetarisch) scharf, mit Chillifäden	7,00 €

Salate

Großer gemischter Redonasalat (vegetarisch) mit Hausdressing auf Essig-Öl-Basis, dazu Brot	11,80 €
Wintersalat Feldsalat mit Hausdressing, gebratenem Rosenkohl und Chorizo, Granatapfelkernen und Mandelplättchen, dazu Brot	17,20 €
Pane Verdura (vegan) Brotsalat mit gebratenen Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika, Auberginen und Karotten	16,20 €

Frische Miesmuscheln

Frische Miesmuscheln „Rheinische Art“ 17,20 €
im Weißweinsud mit Gemüsestreifen, dazu Hausbrot

Frische Miesmuscheln „Italienische Art“ 18,20 €
im leicht scharfen Tomaten-Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Cherrytomaten,
dazu Hausbrot

Frische Miesmuscheln „Französische Art“ 19,20 €
im Sahne-Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Pernod, dazu Hausbrot

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

Filet vom Winterkabeljau 25,20 €
mit Kräutersauce, glacierten Möhren und Petersilienkartoffeln

Lachs 24,20 €
auf gebratenem Pfannengemüse mit Kartoffeln

Zander 24,20 €
auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln (Speck und Zwiebeln)

Fischvariation 27,20 €
mit Winterkabeljau, Zander und Lachs, Dill-Senf-Dip, Remouladenreis und Salat

Fleisch

Ostfriesische Klassiker

Grünkohl 17,20 €
mit Kassler, Mettenden, Pinkel und Grieben, dazu Salzkartoffeln

Snirtje-Braten 19,20 €
mit Rotkohl, Salzkartoffeln, dazu eingelegte Rote-Beete, Kürbis und Gurke

Hirschrücken vom Lavasteingrill 27,20 €
mit weißer Schokoladen-Chilli-Sauce und Süßkartoffelpommes

Filetsteak vom Lavasteingrill 29,20 €
vom Rind, mit Kräuterbutter, Rote-Beete-Kartoffelpüree und Salat

Rumpsteak vom Lavasteingrill 25,20 €
mit Waldpilzsauce, Mandelbällchen und Salat

Kalbsleber 20,80 €
mit geschmorten Zwiebeln und Apfel, dazu Kartoffelpüree

Lammcurry 22,80 €
mit pikant mariniertem Lammfilet und fruchtiger Curry-Sauce, dazu Jasminreis

Entenbrust 25,80 €
mit Möhren-Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Klößen

Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill 20,80 €
mit Kräutersauce, Romanesco, Rosa Pfeffer und Kartoffelpüree

Pasta

Linguini Orange (vegan) 13,20 €
mit Möhren-Orangen-Sauce und Chilifäden

Linguini Waldpilz 15,80 €
mit Waldpilzsauce und Rinderfiletstreifen

Linguini Mediterran 16,80 €
mit Riesengarnelen, Fischfilet, Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln in Knoblauch-Olivenölsauce

Burger

Classic feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Salat und Cheddar-Cheese in frischem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	16,80 €
Röööhrrr Hirschrücken mit Preiselbeeren, Kräuterbutter, Rotkohl und gebratenem Kloß in frischem Brot, dazu Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise	18,20 €
Chicken dünne, zarte Hähnchenfilets mit Aioli, Sweet-Chilli-Sauce, Tomaten, Gurken und Salat in frischem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	15,80 €
Ziege (vegetarisch) würziger Ziegenkäse mit Honig, Rucola, Cherrytomaten und Feigensenf in frischem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	14,80 €
auch mit Fleisch möglich	16,80 €
Camembert (vegetarisch) feiner Camembert mit Aioli, Preiselbeeren, Tomaten, Gurken und Salat in frischem Brot, dazu Süßkartoffel-Pommes mit Mayonnaise	14,80 €
auch mit Fleisch möglich	16,80 €
Chestnut (vegan) mit hausgemachtem Maronen-Champignon-Patty, veganer Mayonnaise, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken und Salat in frischem Brot, dazu Mandelbällchen mit Mayonnaise	17,20 €

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

Kindergerichte

Hähnchen-Schnitzel mit Potato-Dippers und Mayonnaise	6,50 €
Kinder-Nudeln wahlweise mit Bolognese oder Tomatensauce	5,20 €
Zwei Klöße wahlweise mit Bolognese oder Waldpilzsauce	5,20 €
Räuberteller	0,00 €

Dessert

Lebkuchen-Himbeer-Tiramisu

im Weckglas serviert

6,80 €

Redona-Schokoladenmousse

wechselndes Schokoladenmousse (fragen Sie gerne unser Team)

6,20 €

Bratapfel-Crumble

mit Vanilleeis

6,50 €

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