



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

Crostini (vegan) Geröstete Baguettescheiben mit warmem Kürbispüree und Pilztatar	6,90 €
Rote-Beete-Carpaccio (vegetarisch oder wahlweise vegan) mit Essig-Öl-Vinaigrette, Rucola, Parmesanraspeln und Pinienkernen	8,20 €
Rote-Beete-Heringssalat im Weckglas, dazu Knoblauchbrot	9,80 €
Lamm-Brokkoli-Muffin mit Salatbukett	6,80 €
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	12,80 €
Flammkuchen (vegetarisch) mit Birne und Gorgonzola	13,80 €
Flammkuchen Speck als Vorspeise	6,40 €
Flammkuchen Gorgonzola (vegetarisch) als Vorspeise	6,90 €

Suppen

Kürbissuppe (vegan) pikant, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,90 €
Karotten-Tomatensuppe (vegetarisch) mit Karottenstreifen und Petersilie	6,60 €
Rucolacremesuppe mit Speckwürfeln	6,80 €

Salate

Herbst-Salat (vegetarisch) mit Hausdressing, Wildkräutersalat, Gurke, Möhre, Apfel und karamellisierten Pistazien, dazu Brot	15,80 €
auch mit gegrillten Lammfilettranchen möglich	19,80 €

Vegan

Paprika gefüllt mit Curryreis, dazu Kokosmilch und karamellierte Pistazien	12,80 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme, Kürbiswürfeln, Pilzen, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Salatbukett	9,80 €
Butternuss-Herbstrolche aus Aubergine, Zucchini, Lauchzwiebeln und Butternuss-Kürbis mit einer Füllung aus Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen, dazu Salatbukett	14,20 €

Fisch

Zanderfilet mit einer Senf-Pilz-Kräuterkruste überbacken, dazu Kürbispüree, karamellierte Pistazien und Salat	26,80 €
Forelle geräuchert, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Salat -da die Forellen wöchentlich frisch für uns geräuchert werden, fragen Sie bitte nach der Verfügbarkeit-	21,80 €
Köhlerfilet mit Butternuss-Herbstrolche und Senfsauce	25,80 €

Fleisch

Zwei Lammfilets vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, gebratenem Herbstgemüse und Rosmarin-Ofenkartoffelstampf	26,90 €
Hirschrücken vom Lavasteingrill mit Pfirsichpüree, gebratenen Kürbiswürfeln und Kartoffelrösti	28,80 €
Kalbssteak vom Lavasteingrill mit Pilzsauce und Butternuss-Herbstrolche	27,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill mit Spitzkohl-Rahmgemüse und Süßkartoffel-Pommes	22,80 €

Burger

Röstiburger feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Bacon, Schmelzkäse, Zwiebeln und Salat in Kartoffelrösti, dazu Süßkartoffelpommes	18,20 €
Ziege (vegetarisch) würziger Ziegenkäse mit Pfirsichpüree, Salat, Gurken und Birnensenf in frischem Brot, dazu Potato-Dippers	15,20 €
auch mit Fleisch möglich	19,20 €
Rostbratburger mit Nürnberger Rostbratwürstchen, Sauerkraut und feiner Senfsauce in frischem Brot, dazu Potato-Dippers	16,20 €
Röööhr 2.0 feine Medaillons vom Hirschrücken mit Rosmarin-Kartoffelcreme, Preiselbeeren, Salat und Birnenspalten in frischem Brot, dazu Süßkartoffel-Pommes	19,80 €
Kürbis-Pilz-Burger (vegan) gebratener Kürbis und Pilze, Kräutercreme, Tomate, Gurke, Salat und Preiselbeeren in frischem Brot, dazu Potato-Dippers	15,20 €

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

Pasta

Linguini Chorizo mit gebratener Chorizo und Spitzkohl-Rahmgemüse	15,20 €
Linguini Autumn mit herbstlicher Pilz-Hackfleischsauce	15,20 €
Linguini Kürbis (vegan) mit gebratenen Kürbiswürfeln, Birne und karamellisierten Pistazien	15,20 €
Linguini Gorgonzola (vegetarisch) mit Gorgonzola, Birne und Rucola	15,20 €

Kindergerichte

Kalbsschnitzel mit Potato-Dippers und Mayonnaise	8,20 €
Linguini mit Bolognese oder Pilzsauce	6,20 €
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelrösti	6,80 €
Seelachsfilet mit Röstkartoffeln	7,80 €
Räuberteller	0,00 €

Dessert

Crêpe mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	7,20 €
Kürbis-Crème-Brûlée im Weckglas	6,20 €
Plum-Crunch im Weckglas mit Biscuit, Quark, Pflaumenkompott und Crunchmüsli	7,80 €

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

Unsere Klassiker

Geröstetes Knoblauchbrot (vegetarisch) mit Tomaten-Salat und Parmesanraspeln	6,80 €
Salat Hähnchen mit Hausdressing auf Essig-Öl-Basis und Hähnchenbrustfilet, dazu Brot	16,80 €
Salat Mediterran mit Hausdressing auf Essig-Öl-Basis und gebratenen Garnelen, dazu Brot	17,80 €
Linguini Ziege (vegetarisch) in einer Weißwein-Sahne-Sauce mit Ziegenkäse, Rucola, Cherrytomaten Pinienkernen und Parmesanraspeln	16,80 €
Linguini Mediterran in einer Knoblauch-Olivenöl-Sauce mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln	17,80 €
Seezungen mit zerlassener Butter, Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Salat	30,80 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salat	31,80 €
Kalbsschnitzel paniert, mit Potato-Dippers und Salatbukett	27,20 €
Burger Classic Beef feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Aioli, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, Salat und Cheddar-Cheese in frischem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	18,20 €
Burger Classic Chicken zarte Hähnchenbrustfilets mit Aioli, Sweet-Chilli-Sauce, Tomaten, Gurken und Salat in frischem Brot, dazu Potato-Dippers mit Mayonnaise	17,20 €
Frische Miesmuscheln „Rheinische Art“ im Weißweinsud mit Gemüsestreifen, dazu Brot	17,20 €
Frische Miesmuscheln „Italienische Art“ im leicht scharfen Tomaten-Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Cherrytomaten, dazu Brot	18,20 €

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.