



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

Rosenkohl im Speckmantel mit dreierlei Senf und Salatbukett	6,80 €
Feigen (vegan) gefüllt mit Feigen-Nuss-Kräutercreme	5,80 €
Rösti-Hirsch-Türmchen Röstitaler, Rosenkohlstampf, Hirschmedaillon, Schokoladenjus und Salatbukett	11,20 €
Pumpernickel-Fisch-Türmchen Pumpernickel, Rosenkohlstampf, Fisch, Senfsauce und Salatbukett	8,20 €
Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln	12,80 €
Flammkuchen mit Senf-Schmand, Gemüsestreifen und Fischfilet	13,20 €
Flammkuchen (vegetarisch) mit Schmand, Ziegenkäse, Feigen und Feigensenf	15,20 €
Flammkuchen Speck als Vorspeise	6,40 €
Flammkuchen Fisch als Vorspeise	6,60 €
Flammkuchen Ziegenkäse (vegetarisch) als Vorspeise	7,60 €

Suppen

Rote Beete-Pflaumen-Suppe (vegan) mit Backpflaumen	6,80 €
Tomatensuppe (vegan) mit Gemüsestreifen	6,20 €
Lauchsuppe mit gebratener Blutwurst	6,80 €

Salate

Winter-Salat (vegan) mit Apfeldressing, Feldsalat, Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, Möhre, Apfel, Pflaume und karamellisierten Maronen, dazu Brot	15,80 €
auch mit geräucherten Entenbrusttranchen möglich	19,80 €

Quiche (vegan) Zwiebelkuchen mit Wintergemüse	14,20 €
Süßkartoffel-Eintopf (vegan) scharf, mit frischem Wintergemüse und Erdnüssen	13,20 €
Käse-Kohl-Pfanne (vegetarisch) mit Parmesansauce, Kartoffeln, Lauch und Kohlvariation	12,80 €
Wolfsbarschfilet auf Spinat, mit Maronen-Risotto und Zitronenthymian-Butter	27,20 €
Kabeljaufilet mit Grünkohl, Bratkartoffeln und Senfsauce	26,80 €
Wildschweinbratwurst vom Lavasteingrill mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffel-Backpflaumen-Stampf und karamellisierten Maronen	16,80 €
Hirschrücken vom Lavasteingrill mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Schokoladenjus	28,80 €
Zweierlei Entenbrust gebraten und geräuchert, mit Wintergemüse, Bratkartoffeln und Preiselbeer-Sauce	27,80 €
Kalbsröllchen gefüllt mit Grünkohl, dazu Maronen-Risotto und Bacon-Butter	27,20 €
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill mit Wintergemüse, gebratenen Kloßtalern und Zitronenthymian-Butter	22,80 €
Winter-Pasta mit Rinderfiletstreifen, Rotkohl und karamellisierten Maronen	16,80 €

Burger

Rustic Bacon feinstes, frisches Beef aus nordfriesischen Rindern mit Bacon, Schmelzkäse, Zwiebeln, Bacon-Butter und Salat in rustikalem Brot, dazu Coated-Fries	18,20 €
Camembert (vegetarisch) feiner Camembert mit Aioli, Preiselbeeren, Tomaten, Gurken und Salat in frischem Brot, dazu Potato-Dippers	15,20 €
mit Hirschmedaillons	+ 6,80 €
mit Kalbssteak	+ 4,90 €
mit Hähnchenbrustfilet	+ 4,20 €
mit Burger-Patty	+ 4,80 €
Smokey Duck mit geräucherter Ente, Preiselbeeren, Bacon-Butter, Rotkohl, gebratenem Kloß, Salat und karamellisierten Maronen in rustikalem Brot, dazu Coated-Fries	19,80 €
Honey Prawns mit gebratenen Garnelen, Aioli, Orangen-Balsamico-Honig und Spinat in rustikalem Brot, dazu Coated-Fries	18,20 €
Winter Vegetables (vegan) mit gebratenem Wintergemüse, Kräutercreme, Tomate, Gurke, Salat und Preiselbeeren in frischem Brot, dazu Coated-Fries	15,80 €

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

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 €
Pasta Ziege (vegetarisch) in einer Weißwein-Sahne-Sauce mit Ziegenkäse, Rucola, Cherrytomaten Pinienkernen und Parmesanraspeln	16,80 €
Pasta Mediterran in einer Knoblauch-Olivenöl-Sauce mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesanraspeln	17,80 €
Seezungen mit Bratkartoffeln und Salat	31,20 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln 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 €

Kindergerichte

Kalbsschnitzel mit Coated-Fries und Mayonnaise	7,80 €
Pasta mit Tomatensauce	5,80 €
Rinderfiletstreifen mit Rotkohl und Klößen	8,20 €
Räuberteller	0,00 €

Dessert

Spekulatius-Tiramisu im Weckglas, mit Glühweinkirschen und karamellisierten Maronen	7,80 €
Grießbrei (vegan) im Weckglas, mit Pflaumenkompott	6,20 €
Bratapfel-Creme-Brûlée im Weckglas, mit Rosinen	6,20 €

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