



Für die besten Gäste der Welt ...

... geben auch wir immer unser Bestes.

REDONA, das saisonale Restaurant.

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

Kichererbsen-Salat (vegan) Essig-Chili-Vinaigrette Paprika Zucchini Aubergine Mango Kräuter	6 €
Hirsch-Waffel herzhafte Waffel geräucherter Hirschschenkel Preiselbeerschmand Salbei	12 €
Tintenfischbällchen Seetangsalat Limettendip	7 €
Garnelen mariniert gebraten Salat Forellenkaviar	9 €
Mango und Hirtenkäse im Speckmantel Zitronengrasnudelsalat	7 €

Suppen

Rosmarin-Süßkartoffel-Suppe (vegan)	6 €
--	-----

Salate

Frühlingssalat (vegan) Preiselbeer-Vinaigrette Romana-, Radicchio- und Wildkräutersalat Gurke Möhre Kirschen Brot	14 €
auch mit geräuchertem Hirschschenkel möglich	+ 5 €

Zitronengras-Pasta (vegan) Gemüwestreifen getrockneten Tomaten Frühlingszwiebeln Tomaten-Öl	15 €
wahlweise auch mit gebratenem Lammfilet möglich	+ 6 €
Reispfanne (vegan) Frühlingsgemüse Rosmarin-Knoblauch-Öl	15 €
Kartoffelpfanne (vegan) Mango Curry Zitronengras getrocknete Tomaten Frühlingszwiebeln Cherrytomaten	16 €
wahlweise auch mit Garnelen oder Hähnchenbrustfilet möglich	+ 5 €
Blumenkohlschnitzel (vegan) Seetangsalat sautierte Cherrytomaten Dauphinkartoffeln	24 €
Lachsfilet Radieschen-Kartoffelsalat sautierte Cherrytomaten	24 €
Schwertfisch Frühlingsgemüse Zitronengras-Püree Lyoner Kartoffeln	28 €
Schweinefilet-Medaillons Speckmantel Champignons Dauphinkartoffeln Salat	26 €
Lammfilet Radieschen-Kartoffelsalat Kräuterbutter sautierte Cherrytomaten	28 €
Saltimbocca Hähnchenbrustfilet Serrano-Schinken Salbei Frühlingsgemüse Knoblauchbrot	25 €
Krokodil-Steak Honigmelone Curry-Butter Zitronengras-Pasta	36 €

Burger

Focaccia Bacon	17 €
Kräutercreme Bacon Frühlingsgemüse Radicchio BBQ-Sauce Focaccia-Brot Süßkartoffel-Pommes	
Camembert (vegetarisch)	16 €
Camembert Aioli Preiselbeeren Tomaten Gurken Salat Classic-Brot Coated-Fries	
mit geräuchertem Hirschschenken	5 €
mit Hähnchenbrustfilet	4 €
mit Burger-Patty	5 €
Seaweed Pork	17 €
Kachelfleisch vom Schwein Aioli Seetangsalat Tomate Gurke Salat BBQ-Sauce Classic-Brot Coated-Fries	
Honey Prawns	18 €
Garnelen Aioli Orangen-Balsamico-Honig Zucchini-Möhren-Gemüse Focaccia-Brot Coated-Fries	
Kale Hemp (vegan)	16 €
Grünkohl-Hanf-Patty Kräutercreme Tomate Gurke Salat BBQ-Sauce Classic-Brot Süßkartoffel-Pommes	

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 (auch vegan möglich) Tomaten-Salat Parmesanraspeln	7 €
Salat Hähnchen Hausdressing auf Essig-Öl-Basis Hähnchenbrustfilet Brot	17 €
Salat Mediterran Hausdressing auf Essig-Öl-Basis Garnelen Brot	18 €
Pasta Ziege (vegetarisch) Weißwein-Sahne-Sauce Ziegenkäse Rucola Cherrytomaten Pinienkerne Parmesanraspeln	17 €
Pasta Mediterran Knoblauch-Olivenöl-Sauce Garnelen Cherrytomaten Rucola getrocknete Tomaten Parmesanraspeln	18 €
Seezungen Röstkartoffeln Speck Salat	32 €
Rumpsteak Kräuterbutter Röstkartoffeln Speck Salat	27 €
Grillteller Hähnchenbrustfilet Rumpsteak Kachelfleisch vom Schwein Coated-Fries Mayonnaise Salat	25 €
Burger Classic Beef frisches Beef aus nordfriesischen Rindern Aioli BBQ-Sauce Tomaten Gurken Salat Cheddar-Cheese Classic-Brot Coated-Fries Mayonnaise	18 €
Burger Classic Chicken Hähnchenbrustfilets Aioli Sweet-Chilli-Sauce Tomaten Gurken Salat Classic-Brot Coated-Fries Mayonnaise	17 €

Kindergerichte

Hähnchenbrustfilet Frühlingsgemüse Dauphinkartoffeln	8 €
Pasta Rahmsauce	6 €
Blumenkohlschnitzel Pommes Mayonnaise	8 €
Räuberteller	0 €

Dessert

Klütje Birnen Vanillesauce	7 €
Kuchenvariation (vegan) von kleinen Belgischen Kuchen	8 €
Rhabarber-Tiramisu im Weckglas Rhabarberkompott Hefeteig Schokoladen-Sonnenblumenkerne	6 €

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