Redona
Restaurant & Bar

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.

Ihr Alexander 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 (vegetarisch) 6 €
5 Scheiben Knoblauchbrot | 3 verschiedene Dips

Pinchos (vegetarisch) 9 €
3 Pinchos | gebratener Ziegenkäse | Himbeersauce | Salatbukett

Gebratene Knoblauchgarnelen 11 €
Pilz-Mayonnaise | Salatbukett | Hausbrot

Kürbissalat (vegan) 8 €
warm | Hausbrot

Rindercarpaccio 16 €
Kürbis-Pilz-Gemüse | Kürbiskerne

Kürbissuppe (vegan) 8 €
geröstete Kürbiskerne

Salate

Herbstsalat (auch vegetarisch möglich) 22 €
Eisbergsalat | Mischsalat | Hausdressing | Gurke | Kürbis | Pilze |
Kürbiskerne | Rosinen | Hähnchenbrustfilet | Hausbrot

Salat Mediterran 19 €
Großer gemischter Redona-Salat | gebratene Garnelen | Hausbrot

Kleiner gemischter Redona-Salat (auch als Beilagensalat möglich) 5 €
Hausdressing auf Essig-Öl-Basis

Großer gemischter Redona-Salat 10 €
Hausdressing auf Essig-Öl-Basis | Hausbrot

Hauptgerichte

Seezungen 32 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat

Fischfilet des Tages 26 €
Kürbisrisotto | Salat

Frische Miesmuscheln „Rheinische Art“ 23 €
Weißweinsud | Gemüsestreifen | Hausbrot

Frische Miesmuscheln „Italienische Art“ 24 €
pikanter Tomaten-Weißweinsud | Gemüsestreifen | Cherrytomaten | Hausbrot

Frische Miesmuscheln „Französische Art“ 25 €
Sahne-Weißweinsud | Gemüsestreifen | Pernod | Hausbrot

Frische Miesmuscheln „Belgische Art“ 26 €
Weißweinsud | Gemüsestreifen | Potato-Dippers | Mayonnaise

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.

Grillteller 28 €
Rind | Schwein | Hähnchen | gezupftes Wildschwein | Kräuterbutter |
Potato-Dippers | Mayonnaise | Salat

Rumpsteak 30 €
Pfeffersauce oder Kräuterbutter | Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Salat

Hirschsteak 30 €
Preiselbeer-Rotweinsauce | Kohlgemüse | Klöße

Hähnchenbrustfilet 25 €
zweierlei Risotto | Salat

Schnitzel Wiener Art 25 €
vom Schwein | Potato-Dippers oder Kartoffelstampf | Preiselbeeren | Mayonnaise | Salat

Kürbis-Wildgulasch 21 €
Salzkartoffeln oder Klöße | auch als Feuergulasch scharf möglich

Pasta Mediterran 19 €
wahlweise mit Garnelen, Hähnchen oder vegan | Knoblauch-Olivenöl-Sauce |
Tomaten | Rucola | getrocknete Tomaten | Parmesanraspeln

Pasta Cozze 18 €
Miesmuscheln | Tomatensauce | Tomaten | Hausbrot

Pasta Kürbis (auch vegan möglich) 18 €
Sahnesauce | Kürbis | Hähnchenbrustfilet | Rucola

Kohlrabischnitzel (vegan) 20 €
gebratene Pilze | Zwiebeln | Süßkartoffelpommes | vegane Mayonnaise

Gerösteter Blumenkohl (vegan) 20 €
Fruchtchutney | Cashewkerne | vegane Mayonnaise
wahlweise Potato-Dippers oder Süßkartoffel-Pommes

Burger

Classic Beef 20 €
frisches Rinder-Patty | Aioli | BBQ-Sauce | Tomaten | Gurken | Salat | Cheddar-Cheese |
Classic- oder Brioche-Brot | Potato-Dippers | Mayonnaise

Classic Chicken 19 €
Hähnchenbrustfilets | Aioli | Sweet-Chili-Sauce | Tomaten | Gurken | Salat |
Classic- oder Brioche-Brot | Potato-Dippers | Mayonnaise

Classic Hot & Spicy 21 €
frisches Rinder-Patty | Aioli | Chilipaste | Jalapeños | Tomaten | Gurken | Salat | Cheddar-Cheese |
Classic- oder Brioche-Brot | Potato-Dippers | Mayonnaise

Ziegenkäse (vegetarisch) 20 €
wahlweise mit Rinder-Patty möglich I gebratener Ziegenkäse I Honig I Preiselbeeren I
Tomaten I Gurken I Salat I Classic- oder Brioche-Brot I Potato-Dippers

Turnip Cabbage (vegan) 19 €
gebratene Kohlrabischeiben | Mayonnaise | BBQ-Sauce | Tomaten | Gurken | Salat |
Classic- oder Brioche-Brot | Süßkartoffel-Pommes

Crunchy Chicken 19 €
knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet | Aioli | Tomate | Gurke | Salat | Classic- oder Brioche-Brot |
Potato-Dippers

alle Burger wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes möglich **+2,50 €**

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

Special-Burger

WackoCat Cris Burea – WackoCat Tattoo Studio Hage — 21 €
frisches Rinder-Patty (medium well) | Aioli | BBQ-Sauce | Salat | Cheddar-Cheese | Bacon | Röstzwiebeln | Jalapeños | Chilicreme | Classic-Brot | Potato-Dippers | Aioli

Glühbirne — 20 €
Kachelfleisch vom Schwein | gebratene Birne | Wasabi | Jalapeños | Tomate | Gurke | Salat | Classic- oder Brioche-Brot | Potato-Dippers

Wild Boar — 20 €
gezupfte Wildschweinkeule | Spiegelei | Aioli | BBQ-Sauce | Tomate | Gurke | Salat | Classic- oder Brioche-Brot | Potato-Dippers

Kindergerichte

Kleines Hähnchenschnitzel oder -nuggets — 10 €
Potato-Dippers | Mayonnaise | Gurkenscheiben mit Hausdressing

Kibbelinge — 10 €
Kartoffelstampf | Gurkenscheiben mit Hausdressing

Potato-Dippers — 5 €
Mayonnaise oder Ketchup

Klöße — 5 €
Bratensauce

Pasta — 5 €
Tomatensauce

Räuberteller — 0 €

Dessert

Kürbis-Grieß — 9 €
Baileys

Stevens Stoofperen
eingekochte Birne | Vanilleeis — 10 €

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