

WUSSTEST DU?

Gründung der Hauptwache

Die historische Hauptwache, heute Standort des Restaurant DREI, wurde 1692 am Paradeplatz in Rendsburg erbaut. Sie steht symbolisch für die spannende Geschichte der Stadt und diente ursprünglich als Gefängnis, unter anderem als Gefängnis für den Einheitskämpfer Uwe-Jens Lornsen.

Christian V. und die Toleranzstadt

Im Jahr 1690 förderte König Christian V. (*1646/1670 – 1699*) die Ansiedlung von Juden im »Neuwerk« von Rendsburg. Durch diese Privilegien wurde Rendsburg neben Glückstadt und Friedrichstadt zu einer der »Toleranzstädte« in den Herzogtümern.

Jules Verne in Rendsburg

Der berühmte Schriftsteller Jules Verne segelte 1861 auf der Eider durch Rendsburg. Seine Reise durch die Stadt und über den Fluss inspirierte möglicherweise einige seiner Geschichten.

Nord-Ostsee-Kanal und die Sektsteuer

Der Bau des Nord-Ostsee-Kanals, finanziert durch die von Kaiser Wilhelm II. eingeführte Sektsteuer, begann 1887 und wurde 1895 fertiggestellt. Heute passieren 30.000 Schiffe den NOK, wie auch die königliche Yacht Dannebrog die von Dänemark nach Dänemark unter unser Hochbrücke passiert.

Stationierung der Tysklandbrigaden

Nach dem Zweiten Weltkrieg, von 1947 bis 1953, waren die norwegischen Truppen der Tysklandbrigaden als Teil der alliierten Besatzungskräfte in Rendsburg stationiert.



drei.

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Entdecken Sie das Restaurant DREI im Herzen Rendsburgs. Umgeben von den historischen Mauern der Hauptwache spielt die Zahl DREI eine wichtige Bedeutung für uns. Der Name entspringt aus den 3 Säulengänge zum Paradeplatz. Hier vereint sich geschichtsträchtiges Ambiente mit moderner Küche.

Grenzüberschreitende Kulinarik

Begleiten Sie uns auf einer Entdeckungsreise durch die nordische Küche und darüber hinaus. Erleben Sie die Geschmäcker von Skandinavischen Spirituosen, wie Aquavit, bis Gin aus unserer Heimat und lassen Sie sich von unseren saisonalen Spezialitäten, von Fisch, Wild bis Spargel, überraschen.

Gastlichkeit

Unter der Führung von *Claas N. Mäder* und Küchenchef *David Holst* freut sich unser Team, Sie begrüßen zu dürfen.

Prost, Skål und Cheers –
auf besondere Momente bei uns.

Ihre Gastgeber im DREI



ABENDEMPFEHLUNG VOM KÜCHENTEAM

3 Gänge Menü – € 59,00

4 Gänge Menü – € 69,00

Siehe Tafel und fragen Sie uns dazu.

WAT LÜTTES

Nordseekrabben-Cremesuppe

€ 9,80

+ Extra gepulte Krabben

€ 4,20

Der Gemüsegarten

Eine Vorspeisenreise durchs Gemüsebeet

€ 13,80

NEU – Dreierlei Tatar · Lachs · Matjes

Aal mit Mango · Dill · Gurke

€ 14,80

NEU – Rindercarpaccio · Salat · Kobe-Käse

€ 18,80

VOM ACKER

Drillinge aus der Region

Sourcream · Salat

€ 13,50

Schale knackiger Salat

Kräuter-Vinaigrette

€ 11,00

Wählen Sie zusätzlich aus:

+ Roastbeef

€ 9,50

+ Maispoularde – *gegrillt* –

€ 10,50

+ Ostsee-Lachs 120g – *gebraten* –

€ 10,50

NEU – Caesar Salad · Salatherzen

Ei · Hähnchenstreifen

(Vorspeise oder Hauptspeise)

€ 14,80 | € 23,80

≡ SPEISEN ≡

VEGAN

Rote Bete Pralinen · Sellerie Creme

Granatapfel · Chip · Pommes frites

€ 21,50

NEU – Cous Cous Bowl

Gebackene Zucchini · Gurke · Melone

Minze · Petersilie

€ 22,50

Gemüse-Curry & Chips

Ragout von Kichererbsen · Saubohnen

Süßkartoffel · Kokos

Smashed Potatoes & Pfannenbrot

€ 23,50

SPEZIAL

NEU – Portion weißer Stangenspargel

Hollandaise · Kresse · Drillinge

€ 29,50

+ Katenschinken

€ 6,50

+ Ostsee-Lachs 120g – *gebraten* –

€ 10,50

+ Rumpsteak

€ 24,50

Burgund

Ochsenbäckchen · Grüner Spargel

Käse-Kartoffel-Püree

€ 26,50

NYC

Entrecote Steak 300g

Rub · Karotte · US Style Smashed Potatoes

Corn Ribs · Kräuter Crunch

€ 38,50

FLEISCH

Roastbeef
– zartrosa –
Bratkartoffeln · Knackiger Salat
Hausgemachte Remoulade
€ 24,50

Original Kalbsschnitzel
Gurkensalat · Preiselbeeren · Bratkartoffeln
€ 29,00
+ Spiegelei & Krabben
€ 6,00

Rumpsteak
aus Schleswig-Holstein 250g
– Garstufe wird erfragt –
Kräuterbutter · Bratkartoffeln
Bunter Salat
€ 36,50
+ Frisch gehobelter Trüffel
€ 5,50

FISCH

Büsumer FISH'n'CHIPS
Erbsen · Frische Nordseekrabben
Pommes frites · Hausgemachte Remoulade
€ 22,50

+ Extra gepulte Krabben
€ 4,20

Gegrilltes Lachsfilet · Spargelragout
Smashed Potatoes
€ 23,50

Hamburger Pannfisch
Lachsfilet · Kabeljaufilet · Senfkornsauce
Bratkartoffeln · Gurkensalat
€ 29,00

≡ SPEISEN ≡

KÄSE

Für den Käseliebhaber

Käse 4erlei
Kober Affineur · Camembert Nordweide
Ziegensterntaler 4 Monate gereift
Kober »Tief im Wald« · Gewölbekäse
€ 16,50 (1 Person) | € 25,50 (für 2)

DESSERT

Orangensorbet
€ 8,50 (Vegan)
+ Champagner Aufguss
€ 3,50

NEU – Handgeschlagene
Schokoladenmousse · Daim
Sahne · Karamell
€ 10,50 (Glutenfrei)

NEU – Erdbeertarte
Vanillecreme & Baiser
€ 11,50

Der Klassiker –
Crème brûlée & Vanilleeis
vom Hof Fuhlreit
€ 12,50

Schwedisches Lakritzeis · Sahne
Lakritz Streusel & Lakritz Schnecke
€ 12,50



BURGER



CHEESE HEAVEN BURGER

Saftiges Beef · Glasiertes Burgerbrötchen
Zwiebelringe · Tomatenscheiben · Salat

€ 23,50

Make it »Double Trouble«!
Zwei Patties · Doppelt Käse · Tomate
Salat · Zwiebelringe

€ 28,50

Alle Burger werden mit scharfen Fritten
nach David-Style serviert!

*Auf Wunsch alle Burger auch vegan, Gluten-
oder Laktosefrei. Sprich uns an!*

SCANDINAVIAN BURGER

Saftiges Lachs-Filet · Kaviar
Tomatenscheiben · Limettencreme
Gurken-Zwiebel-Chutney

€ 23,50

L.A. BURGER

Beyond Meat Patty · Tomatenscheiben
Zwiebelringe · Käse
knackiger Salat · Mais Ribs

€ 25,50 (Vegan)

NEU – SMASHED BURGER

Gegrillter Spargel · Hollandaise
Tomaten · Saftiges smashed Patty
Zwiebelringe

€ 28,50



PASTA



NORDISCHE PASTA

Frische Pasta · Lachsfilet · Krabbensauce

€ 18,00

NEU – FRÜHLINGS-PASTA

Grüner Spargel · Cocktailtomaten

€ 16,50

NEU – KÄSEEXPLOSION

Frische Pasta mit Bacon
Camembert Sauce · Cherrytomaten

€ 18,00

≡ GETRÄNKE ≡

APERITIF

Nordisch Sanddorn Spritz
€ 7,50

Öland Schwarzdorn Tonic
€ 8,50

Der Klassiker – Aperol Spritz
€ 8,50

Arctic Martini Preiselbeere
€ 9,00

FRIESENJUNG COCKTAILS

Cola Korn | Rum & Cola | Gin Tonic

Auch mit 0,0% Gin & 0,0% Rum

je € 7,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso gerne auch doppelt
€ 3,10 | € 4,10

Kaffee Crema
€ 3,60

Cappuccino
€ 3,90

Milchkaffee & Espresso Macchiato
€ 4,10

NEU – Flat White
€ 4,10

Irish Coffee ^{40%}
€ 8,50

BIER

vom Fass

NEU – Kronenbourg 1664 Blanc
0,3 l € 4,10 0,5 l € 6,30

Carlsberg
0,3 l € 3,90 0,5 l € 6,10

Alster vom Carlsberg
0,3 l € 3,70 0,5 l € 5,90

Duckstein Original
0,3 l € 3,90 0,5 l € 6,10

Duckstein Weizen
0,3 l € 3,90 0,5 l € 6,10

Flasche

Carlsberg 0,00 alkoholfrei
0,33 l € 3,90

Erdinger Weizen alkoholfrei
0,5 l € 5,70

HOPTAILS

Cocktails mit Bier

ONO
Carlsberg · Cranberrysaft
Calvados

Aperol Pilsener
Carlsberg · Aperol

Weizen Holler (alkoholfrei)
Erdinger Weizen alkoholfrei
Holunderblüte · Zitrone

Dry Berry alkoholfrei
Carlsberg 0,00 · Cranberrysaft
Wild Berry

€ 6,50

≡ GETRÄNKE ≡

WASSER

im Krug & in der Flasche

Hauswasser

laut oder leise

0,5 l € 5,00

»Waterkant«

laut oder leise

0,75 l € 8,00

SAFT

»Steinmeier«

*aus der Flasche 0,2 l aus
der nördlichsten Süßmosterei
Schleswig-Holsteins*

Apfelsaft

€ 3,50

Orangensaft

Banane
Kirsche

jew. € 3,60

Traube

€ 3,70

Alle Säfte als Schorle

0,4 l € 5,00

LIMONADE

*»Waterkant« aus Husum
aus der Flasche 0,33 l*

Kola

Kola zuckerfrei

Kuddel Muddel

Rhabarberschorle

NEU – Herbe Zitrone

jew. € 3,90

*Das Original
aus der Flasche 0,2 l*

Coca Cola

Coca Cola Zero

jew. € 4,00

LIMONADE

»Frem«

aus der Flasche 0,25 l

*»Mineralvandsfabriken Frem A/S«
aus Ribe in Dänemark wurde 1949
gegründet und ist heute eine beliebte
Retro Limonade, die Kultstatus
in Kopenhagen hat.*

Frem Sport Blå

(Blaue Limonade)

Frem Hindbær

(Himbeer Limonade)

jew. € 3,90



»Alle på striben drikker Frem fra Ribe.«





WEIN



*Psst, die große Weinkarte versteckt
sich ganz hinten!*

SEKT

Ordentliches Glas Sekt mit
traditioneller Flaschengärung

Pfalz, Emil Bauer

Glas 0,2l € 9,00

inkl. Nord-Ostsee-Kanal-Steuer

DREI-WEIN

im Glas und in der Flasche

weiß oder rot

Glas 0,2l € 7,50

Flasche 0,75l € 25,00

*unbeschwert, ungeschminkt &
unkompliziert*

CHAMPAGNER

Brut

Champagne, Nicolas Feuillatte

Glas 0,1l € 13,00

ROSÉWEIN

im Krug 0,2l

Spätburgunder rosé

Rheingau, Johannes Ohlig

€ 8,00

*Feinherb, fruchtbetonte Beerennoten
im frischen Geschmack*

WEIßWEIN

im Krug 0,2l

Heuriger Grüner Veltliner

Österreich, Winzer Kreams

€ 7,50

*Durch die lebhafteste Säure besonders
spritzig, feines Bouquet*

Riesling

Rheingau, Johannes Ohlig

€ 7,50

Halbtrocken, süffig und vollmundig

Weißburgunder

Rheinhessen

€ 8,00

*Typisch gelbfruchtiger Pinot Blanc,
ausgewogen, saftig und mild*

ROTWEIN

im Krug 0,2l

Spätburgunder

Baden, Stefan Rinklin

€ 8,00

Vollmundiger, fruchtiger, sortentypischer Spätburgunder

Trollinger & Lemberger

Württemberg, Weingut Hirsch

€ 8,50

*Ausdrucksstarker Roter, erinnert
an reife Waldbeeren*

AQUAVIT & BITTER

2 cl

Aalborg Jubiläums Akvavit 40 %

Dänemark

€ 3,50

Gammel Dansk 38 %

Dänemark

€ 3,50

Neu – Helbing 35 %

Hamburg

€ 3,50

Jägermeister 35 %

Wolfenbüttel, Niedersachsen

€ 3,50

Linie Aquavit 41,5 %

Norwegen

€ 4,00

Kramers Aromatique von 1826 40 %

Neudietendorf, Thüringen

€ 4,00

Rendsburger Kanalwasser

€ 4,00

≡ PROZENTE ≡

GIN

4 cl

Ferdinands Saar 44 %

Saar-Region

€ 6,50

Ferdinands Quince 30 %

Saar-Region

€ 6,50

Monkey 47 Sloe Gin 29 %

Schwarzwald

€ 8,50

Knut Hansen dry 42 %

Hamburg

€ 10,00

Det Norske Brenneri 45,8 %

Oslo

€ 11,00

Isfjord Premium Arctic 44 %

Ilulissat, Grönland

€ 12,00

KAFFEELIKÖR

2 cl

Tia Maria 20 %

Italien

€ 3,50

Kahlua 16 %

Veracruz, Mexiko

€ 3,50

VODKA

4 cl

Absolut 40 %

Der schwedische Premium

Åhus, Schweden

€ 4,50

Absolut Elyx 42,3 %

Åhus, Schweden

€ 11,00

WHISKY

4 cl

Johannsen Whisky ^{43%}
Flensburg
€ 4,00

Mackmyra ^{46,1%}
Gävle, Schweden
€ 12,00

Slyrs Single Malt ^{43%}
Schliersee, Bayern
€ 12,00

≡ PROZENTE ≡

BRÄNDE

2 cl
*Schleibbrand aus Arnis,
Schleswig-Holstein*

Williams | Mirabell | Kirsche | Pflaume
€ 6,00

RUM

4 cl
*aus Flensburg
und der Karibik*

Johannsen 1878 Rum ^{40%}
Flensburg
€ 4,00

Sailors Jerry Spiced Rum ^{40%}
Virgin Islands
€ 5,00

Flensburg Rum Company ^{40%}
Barbados & Jamaica
€ 8,00

A.H. Riise Danish Navy ^{40%}
Virgin Islands
€ 12,00

KORN

2 cl

The Ostholsteiner ^{38%}
Lütjenburg, Holstein
€ 3,00

Buddel 0,7 l
€ 55,00

FILLER

0,2 l
*Longdrink-Filler mit
Eis & Dekoration*

Coca-Cola
€ 4,00

Thomas Henry
Tonic Water | Mystic Mango
€ 4,50

Fever Tree
Mediterranean
€ 4,50

drei.

RESTAURANT

FEIERN & EVENTS

im Restaurant DREI
für bis zu 200 Personen

Kaminzimmer
für bis zu 28 Personen

Terrasse
im Sommer für DJ Events & BBQ

Meeting Räume & Frühstück
für externe Gäste im
ONNO – Hotel by Norman

KULTUR

Music for Friends –
Sommerkonzerte im Hofgarten vom
ONNO – Hotel by Norman

Livekonzerte in der Kultkneipe
Datscha

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag
15 bis 23 Uhr

Küche
16:30 bis 21:30 Uhr

Immer Nachmittags
Kaffee & Kuchen

Sonntag Ruhetag

ADRESSE

Restaurant DREI
Paradeplatz 1
24768 Rendsburg

04331 / 134 11 50

drei@restaurantdrei.com

www.restaurantdrei.com

[f /RestaurantDrei](https://www.facebook.com/RestaurantDrei)

[@ /restaurantdrei](https://www.instagram.com/restaurantdrei)



Getränke wie Speisen können
Zusätze, Farbstoffe und
Geschmacksverstärker enthalten.

Für Rückfragen wenden Sie sich
bitte an unsere Mitarbeiter oder
fragen Sie nach unserer mit
Allergenen und Unverträglichkeiten
gekennzeichneten Speisekarte.