

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 und nach Dänemark unter unserer 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

Umgeben von den historischen Mauern der Hauptwache spielt die DREI eine wichtige Bedeutung für uns. Der Name entspringt aus den 3 Säulengängen zum Paradeplatz.

Hier vereint sich geschichtsträchtiges Ambiente mit moderner deutsch skandinavischer Küche.

Unser Team freut sich Sie zu begrüßen zu dürfen und Küchenchef *David Holst* und Gastgeber *Claas Mäder-Rønnestad* sagen Prost, Skål und Cheers.

Probieren Sie einen unser
leckeren Aperitifs:



APERITIF

Nordisch Sanddorn Spritz

7,50

Blueberry Martini

9,50

»Oslo Gin« & Tonic

12,50

Glas Champagner

13,50

WAT LÜTTES

Nordseekrabben-Cremesuppe

9,50

+ Extra gepulte Krabben

5,00

Der Gemüsegarten

Eine Vorspeisenreise

durchs Gemüsebeet

14,00

NEU – Fünf Pulled Beef Taler
Alter Balsamico · Erbsenkresse

15,50

+ Extra Taler

3,50

NEU – Gratiniertes Ziegenkäse
Birnenkompott · Honig · Kräuter

16,00

Dreierlei Tatar · Thunfisch · Matjes

Lachs mit Mango · Dill · Gurke

17,00

VOM ACKER

Drillinge aus der Region

Sourcream · Salat

14,50

+ Ostsee-Lachs 120g – gebraten –

10,50

Caesar Salad

Salatherzen · Ei · Hähnchenstreifen

(Vorspeise oder Hauptspeise)

15,00 | 24,00

≡ SPEISEN ≡

VEGAN

NEU – Gefüllte Süßkartoffel

Beete · Vegane Kräutercreme · Salat

Frische Tomaten · Zwiebel-Crunch

21,50

Glasierte Bundmöhren

Pistazien-Creme · Smashed-Potatoes

Frische Kresse

23,50

NEU – Portobello- & Austern-Pilze

Gegrillter Spitzkohl · Wilder Brokkoli

Alter Balsamico · Smashed-Potatoes

34,50

SPEZIAL

NEU – »Nordsee«

Schollenfilet · Geröstete Kartoffelwürfel

Wilder Brokkoli · Balsamico-Schaum

28,50

NEU – »Burgund«

Ochsenbäckchen · Kartoffel-Püree

Junger Lauch

29,50

NEU – »Keltische See«

Thunfischsteak · Wasabistampf

Schmelztomate · Gebackener Rucola

Sesam · Soja-Mayo

31,50

NEU – »Schleswig-Holstein«

Dicke Rippe vom Rind

Gegrillter Keil vom Spitzkohl

Smashed Potatoes

39,50



FLEISCH

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

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

NEU – Rumpsteak
von der Deutschen Färse 250g
– Garstufe wird erfragt –
Kräuterbutter · Bratkartoffeln · Bunter Salat
36,50

FISCH

NEU – Nordische Pasta
Frische Pasta · Gezupftes Lachsfilet
Nordseekrabben & Krabbensauce
22,50

Büsumer FISH'n'CHIPS
Erbsen · Frische Nordseekrabben
Pommes frites · Hausgemachte Remoulade
23,50
+ Extra gepulte Krabben
5,00

NEU – Ofen-Lachs · glasierte Karotte
Ingwer-Püree · Smashed-Potatoes
Balsamico-Schaum
24,50

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

≡ SPEISEN ≡

ABENDEMPFEHLUNG

von Küchenchef David Holst!

3 Gänge Menü – 59,00

4 Gänge Menü – 69,00

Siehe Tafel und fragen Sie uns dazu.

DESSERT

Sorbet der Hofmeierei Geestfrisch (Vegan)

Orangensorbet
NEU – Heidelbeersorbet
je 8,50

+ Champagner Aufguss
3,50

NEU – Hausgemachter geister Cheesecake
Karameliserter Zucker · Brombeere
10,50

Handgeschlagene Schokoladenmousse
Daim · Karamell (Glutenfrei)
11,50

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

NEU – Tilslørte Bondepiker (Norwegen)
Geschichtete Äpfel aus dem Alten Land
Sahne-Creme · Knusper-Streussel
13,50



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 Lachsfilet
Tomatenscheiben · Limettencreme
Gurken-Zwiebel-Chutney

24,50

NEU - FOREST BURGER

Portobello · Steinpilz · Austernpilz
Eingelegte Tomaten · Gegrillte Paprika
Käse · Rucola (Vegan)

25,50

NEU - PULLED BEEF BURGER

Geschmortes Rind · Röstzwiebeln
Camembert · Preiselbeeren · Kresse

28,50



≡ **NEU** ≡

Nur Donnerstags!



CURRYWURST & CHAMPAGNER

Currywurst vom Kalb
Hausgemachte Curry-Soße
Blattgold · Pommes frites

*Dazu ein prickelndes
Glas Champanger aus dem Hause
Nicolas Feuillatte 0,1 l*

25,00

Unmöglich
aber
wahr!

≡ GETRÄNKE ≡

ICONS

Blueberry Martini
a taste of Swedish summer

Cosmopolitan
The New-York Pop Culture

Espresso Martini
From Freds Club London

Gin Tonic
*The "Medicine" from British India
(auch mit 0,0% Gin)*

Gimlet
a Royal Navy Classic

Kir Royal
Félix Kir de la Résistance française

je 9,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso *gerne auch doppelt*
3,20 | 4,20

Kaffee Crema
3,60

Cappuccino
3,90

Flat White
4,10

Milchkaffee | Espresso Macchiato
4,10

Irish Coffee ^{40%}
8,50

BIER

vom Fass

NEU – Kronenbourg 1664 Blanc
0,3l 4,20 0,5l 6,40

Carlsberg
0,3l 3,90 0,5l 6,10

Alster vom Carlsberg
0,3l 3,90 0,5l 6,10

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

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

Flasche

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

Erdinger Weizen alkoholfrei
0,5l 5,70

Hoptails – Cocktails mit Bier

Weizen Holler (alkoholfrei)
Erdinger Weizen
Holunderblüte · Zitrone

Dry Berry (alkoholfrei)
Carlsberg 0,00 · Cranberrysaft
Wild Berry

je 6,50

FRIESENJUNG COCKTAILS

Cola Korn | Rum & Cola
(auch mit 0,0% Gin)

je 7,50

≡ 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

LIMONADE

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

Kola | Kola zuckerfrei
Kuddel Muddel
Apfelschorle | Rhabarberschorle
NEU – Herbe Zitrone
NEU – Orange

je 3,90

*Das Original
aus der Flasche 0,2 l*

Coca Cola
Coca Cola Zero

je 4,00

FEINSTE SÄFTE

»Van Nahmen« – Privatkelterei seit 1917

Jonagold Apfelsaft (Bio)

Flasche 17,50 Karaffe 0,2 l 4,50

Schöner Boskoop

Flasche 19,50 Karaffe 0,2 l 5,50

Riesling Traubensaft weiß (Bio)

Flasche 23,50 Karaffe 0,2 l 6,50

Pinot Noir Traubensaft rot (Bio)

Flasche 31,50 Karaffe 0,2 l 8,50

Frucht Secco – Apfel Quitte

Frucht Secco – Himbeere

Rote Johannisbeere

je Flasche 32,50

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)

je 4,10



»Alle på striben drikker Frem fra Ribe.«



WEIN

SEKT

Ordentliches Glas Sekt mit
traditioneller Flaschengärung

Pfalz, Emil Bauer

Glas 0,2 l 9,00

inkl. Nord-Ostsee-Kanal-Steuer

CHAMPAGNER

Brut

Champagne, Nicolas Feuillatte

Glas 0,1 l 13,00

Flasche 0,75 l 55,00

WEIßWEIN

im Krug 0,2 l

Heuriger Grüner Veltliner

Österreich, Winzer Krems

8,00

*Durch die lebhafteste Säure besonders
spritzig, feines Bouquet*

Riesling

Rheingau, Johannes Ohlig

8,50

Halbtrocken, süffig und vollmundig

NEU – Weißburgunder (Bio)

Rheinhessen, Weingut Sander

9,00

*Helles, funkelndes Gelb mit
grünen Reflexen*

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

DREI-WEIN

im Glas und in der Flasche

weiß oder rot

Glas 0,2 l 7,50

Flasche 0,75 l 25,00

*unbeschwert, ungeschminkt &
unkompliziert*

ROSÉWEIN

im Krug 0,2 l

Spätburgunder rosé

Rheingau, Johannes Ohlig

8,50

*Feinherb, fruchtbetonte Beerennoten
im frischen Geschmack*

ROTWEIN

im Krug 0,2 l

NEU – Eden Rock Spätburgunder & Merlot

Sankt Anna – Lergenmüller

9,00

*Rotweincuvee mit feinen Aromen von Cassis,
leichter Würze und dunklen Wildbeeren*

Trollinger & Lemberger

Württemberg, Weingut Hirsch

9,50

*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

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

≡ PROZENTE ≡

BRÄNDE

2 cl
Schleibbrand aus Arnis,
Schleswig-Holstein

Williams | Mirabell | Kirsche | Pflaume
6,00

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
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

Weinexpedition – Unser Wein Tasting
inkl. leckerem Essen. Immer den letzten
Donnerstag im Monat.
Termine: 29.8. + 26.9. + 31.10. +
28.11. + 30.1. + 27.2.

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)

[ig /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.