

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.

APERITIF

»Nordisch Sanddorn Spritz« 
7,50

»French Bubbles« Glas Champagner
13,50

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

ABENDEMPFEHLUNG

von Küchenchef David Holst!

3 Gänge Menü – 59,00

4 Gänge Menü – 69,00

Immer Donnerstag bis Samstag
– Siehe Tafel.

WAT LÜTTES

Nordseekrabben-Cremesuppe
11,50
+ Extra gepulte Krabben
6,00

Marinierte Rote Bete
mit gratiniertem Ziegenkäse
Honig · Frischer Thymian
(Vorspeise oder Hauptspeise)
16,00 | 22,00

NEU – Hausgebeitzer Lachs in Rauch
Beeren · Gurke · Brioche
18,00

NEU – Tatar vom Rind - Klassisch
Kapern · Wachtelei · Brioche
(Vorspeise oder Hauptspeise)
17,00 | 23,00

NEU – Kartoffel-Samt-Suppe
mit eingelegten knusper Speck
9,50

VOM ACKER

Wildkräutersalat
mit Birnen und Walnüssen
Hausgemachtes Himbeerdressing
14,50
+ Ziegenkäse
6,50

Drillinge aus der Region
Sourcream · Salat
14,50

+ Ostsee-Lachs 120g – gebraten –
10,50

≡ SPEISEN ≡

GANZ GRÜN

Gefüllte Süßkartoffel
Beete · Vegane Kräutercreme · Salat
Frische Tomaten · Zwiebel-Crunch
23,50

Glasierte Bundmöhren
Selleriecreme · Pistazienstaub
Smashed-Potatoes
24,50

NEU – Pfiffige Aubergine
Wilder Brokkoli · Chillicreme
Sellerie-Crunch
22,50

SPEZIAL

»Tomahawk«
John »Sashi« Nielsen – Dänemark
Handverlesene Qualität aus Skandinavien
Empfehlung für 1 bis 3 Personen
169,00

Dazu servieren wir:
Toppings · Gegrilltes Gemüse
Smashed Potatoes

NEU – “Skrei” Winterkabeljau
Erbsenpüree · Karotten ·
zerlassene Butter · Drillinge
28,50

»Burgund« Ochsenbäckchen
Wilder Brokkoli · Kartoffel-Püree
31,50

FLEISCH

Original Kalbsschnitzel
Gurkensalat · Preiselbeeren · Bratkartoffeln
31,00
+ Spiegelei & Krabben
6,00

NEU – Schnitzel-Brett 300 gr
Zitrone · Preiselbeeren · Fritten
38,00

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

Roastbeef
– zartrosa –
Bratkartoffeln · Knackiger Salat
Hausgemachte Remoulade
25,50

FISCH

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

Büsumer FISH'n'CHIPS
Erbsen · Frische Nordseekrabben Pommes
frites · Hausgemachte Remoulade
24,50
+ Extra gepulte Krabben
6,00

Nordische Pasta
Frische Pasta · Gezupftes Lachsfilet
Nordseekrabben & Krabbensauce
23,50

Ofen-Lachs
Selleriecreme · Geschmortes Wintergemüse
Kartoffel-Püree
25,50

≡ SPEISEN ≡

ABENDEMPFEHLUNG

von Küchenchef David Holst!

3 Gänge Menü – 59,00

4 Gänge Menü – 69,00

Immer Donnerstag bis Samstag
– Siehe Tafel.

DESSERT

Orangensorbet (Vegan)

8,50

oder

NEU – Cassisorbet (Vegan)

8,50

+ Champagner Aufguss

3,50

Warme Apfeltarte
glasierte Aprikose · Vanilleeis

13,50

Handgeschlagene Schokoladenmousse

Daim · Karamell (Glutenfrei)

12,50

Schwedisches Lakritzeis

Sahne · Lakritz Streusel

Lakritz Schnecke

13,50

Kugel Vanilleis & Espresso

9,50





BURGER



CHEESE HEAVEN BURGER

Saftiges Beef · Glasiertes Burgerbrötchen
Zwiebelringe · Tomatenscheiben · Salat

24,50

Make it »Double Trouble«!

Zwei Patties · Doppelt Käse · Tomate Salat ·
Zwiebelringe

28,50

L.A. BURGER

Beyond Meat Patty
Tomaten · Zwiebelringe · Käse
Knackiger Salat (Vegan)

28,50

Alle Burger werden mit
scharfen Fritten serviert!

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

SCANDINAVIAN BURGER

Saftiges Lachsfilet Tomate · Gurken ·
Limettencreme

25,50

NEU – CLUB SANDWICH

Knusper Bacon · Ei ·
Salat · Gebratenes Hähnchen

26,50

≡ **LECKER** ≡

Es ist eh alles Wurst!!



3

Unmöglich
aber
wahr!

CURRYWURST & CHAMPAGNER

Currywurst vom Kalb
Hausgemachte Curry-Soße
Blattgold · Pommes frites

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

25,00



drei.

RESTAURANT

FEIERN & EVENTS

im Restaurant DREI
für bis zu 200 Personen

Kaminzimmer
für bis zu 32 Personen

Terrasse
im Sommer für DJ Events & BBQ

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

Schnell weiterblättern für
die Getränkekarte!

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag
16 bis 23 Uhr

Küche
bis 21:30 Uhr

Sonntag & Montag "Ruhetag"
Wir haben für Gruppen geöffnet.

www.restaurantdrei.com

KULTUR

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

Monatliche Livekonzerte in der
Kultkneipe - Datscha

Weinexpedition - Unser Wein Tasting
inkl. leckerem Essen.
Immer den letzten Donnerstag im Monat.
Termine:
27.02 + 27.03 + 24.04

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.

≡ GETRÄNKE ≡

ERFRISCHUNG

»DREI-Limonade« 0,40 l

Apfelschorle - Minze

Traubenschorle - Basilikum

Holunder - Limette - Minze

je 6,50

LIMONADE

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

Kola | Kola zuckerfrei

Kuddel Muddel

Apfelschorle | Rhabarberschorle

Herbe Zitrone | Orange

je 4,00

Das Original
aus der Flasche 0,2 l

Coca Cola

Coca Cola Zero

je 4,00

HEISSGETRÄNKE

Espresso gerne auch doppelt

3,40 | 4,40

Kaffee Crema

3,80

Cappuccino | Flat White

Milchkaffee | Espresso Macchiato

4,40

Irish Coffee 40 %

8,50

BIER

vom Fass

Kronenbourg 1664 Blanc

0,3 l 4,30 0,5 l 6,50

Carlsberg

0,3 l 4,00 0,5 l 6,00

Alster vom Carlsberg

0,3 l 4,00 0,5 l 6,00

Duckstein Original

0,3 l 4,10 0,5 l 6,10

Duckstein Weizen

0,3 l 4,10 0,5 l 6,10

Flasche

Carlsberg 0,00 alkoholfrei

0,33 l 4,10

Erdinger Weizen alkoholfrei

0,5 l 6,00

Hoptails – Cocktails mit Bier

Dry Berry (alkoholfrei)

Carlsberg 0,00 · Cranberrysaft

Wild Berry

je 7,50

WASSER

im Krug & in der Flasche

Hauswasser

laut oder leise

0,5 l 5,50

»Waterkant«

laut oder leise

0,75 l 9,00



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 14,00
Flasche 0,75 l 65,00
Frankreichs No.1

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

Weißburgunder (Bio)
Rheinhessen, Weingut Sander
9,00
*Helles, funkeln des 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 8,00
Flasche 0,75 l 26,00
*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

Eden Rock Spätburgunder & Merlot Sankt
Anna - Lergemüller
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

Helbing 35 %

Hamburg

3,50

Jägermeister 35 %

Wolfenbüttel, Niedersachsen

3,50

Linie Aquavit 41 %

Norwegen

4,00

Kramers Aromatique von 1826 40 %

Neudietendorf, Thüringen

4,00

Rendsburger Kanalwasser 40 %

4,00

KAFFEELIKÖR

Tia Maria 20 %

Italien

3,50

Kahlua 16 %

Veracruz, Mexiko

3,50

PROZENTE

BRÄNDE

2 cl

Scheibel Edle Brände 43 %

Williams

Obstbrand

Himbeere

6,50

RUM

4 cl

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 ≡

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 40 %

Ilulissat, Grönland

12,00

VODKA

4 cl

Absolut 40 %

Der schwedische Premium Åhus, Schweden

4,50

Absolut Elyx 42,5 %

Åhus, Schweden

11,00

WHISKY

4 cl

Johannsen Whisky 43 %

Flensburg

4,00

Mackmyra 46,1 %

Gävle, Schweden

12,00

Slyrs Single Malt 43,0 %

Schliersee, Bayern

12,00

FILLER

Longdrink-Filler

mit Eis & Dekoration

0,2 l

Coca Cola

Tonic Water

Inklusive in Ihrem Spirituosen-Preis

Einfach
inklusive

3



In Kooperation mit



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

drei.

RESTAURANT

ONNO

Hotel by Norman

