

De Ersteen!

Wir waren schon hier, bevor der Kanal kam.

Als der Nord-Ostsee-Kanal noch
Zukunftsmusik war, brutzelten in unserer
Küche schon die ersten Schollen. Seit 1874
servieren wir in Rendsburg Genuss mit
Aussicht

– damals auf Wiesen und seit 1895 auf
vorbeiziehende Ozeanriesen.

Ob große Pötte draußen, oder kleine
Leckerbissen drinnen: im Drei im
ConventGarten trifft Tradition auf Appetit
und

Geschichte schmeckt gleich doppelt so gut.

Also: Anker lichten, Gabel setzen

– und guten Appetit!

Nord-Ostsee-Kanal und die Sektsteuer

Der Bau des Kaiser-Wilhelm-Kanals oder
heute Nord-Ostsee-Kanal, finanziert durch
die

von Kaiser Wilhelm II. eingeführte

Sektsteuer,

begann 1887 und wurde 1895 fertiggestellt.

Heute passieren 30.000 Schiffe den NOK,
welches ihn zur meistbefahrenen
künstlichen

Wasserstraße der Welt macht.

Die Eiserne Lady

Die Eiserne Lady, wie die Rendsburger
Hochbrücke liebevoll genannt wird, prägt
seit

1913 das Bild der Stadt. Als technisches
Meisterwerk steht sie sinnbildlich für
Bewegung, Verbindung und ingenieurhafte
Eleganz – und begleitet das Restaurant DREI
mit Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal.



drei.

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Entdecken Sie die große weite Welt.

Unsere Küchen-Crew, unser Service-
Team, sowie Gastgeber Claas Mäder-
Rønnestad freuen sich auf Sie und
sagen Prost, Skål, Cheers & ein
herzliches Willkommen!

APERITIF

»Nordisch Sanddorn Spritz«

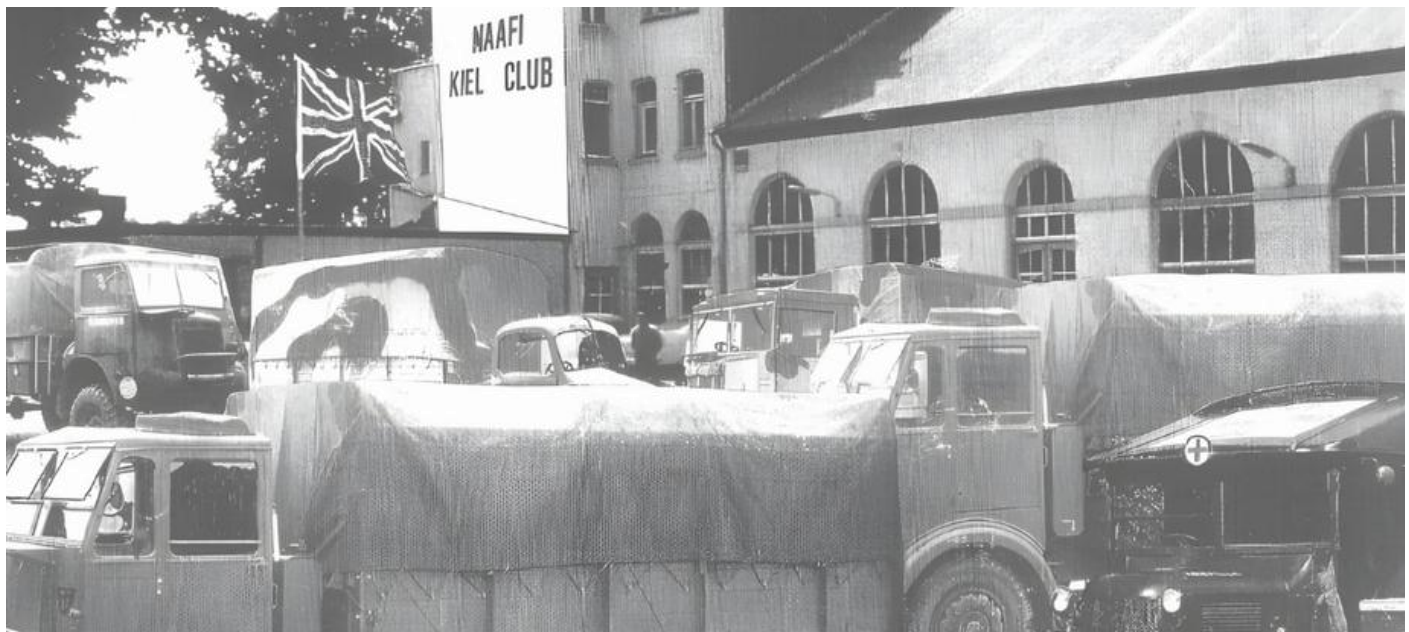
9,5

»French Bubbles« Glas Champagner

14

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

Alle Preise in Euro



1874: Der ConventGarten wird als Restaurant mit Ballsaal eröffnet – ein Ort für Feste, Musik und Begegnungen.

1895: Mit der Eröffnung des Nord-Ostsee-Kanals rückt das Haus ans Wasser und wird Teil der neuen Wasserstraße.

1910–1945: Der ConventGarten bleibt gesellschaftlicher Mittelpunkt Rendsburgs – selbst in schwierigen Jahren. Nachdem zweiten Weltkrieg wird das Haus zeitweise von der britischen Besatzung genutzt, bevor es später wieder als Gasthaus öffnet.

1950–1980: Das Haus erlebt seine Blütezeit – Tanzabende, Familienfeiern und rauschende Feste prägen die Jahrzehnte.

1990er: Renovierungen und neue Konzepte führen Tradition und Moderne zusammen.

2020: Umfangreiche Erweiterungen und Sanierungen bringen frischen Glanz in das historische Gebäude.

2025: Unter neuen Betreibern zieht das Konzept des Restaurant Drei in den ConventGarten. Eine neue Generation Gastgeber führt das Haus mit Leidenschaft, regionaler Küche und einem offenen Blick für die Zukunft, weiter.



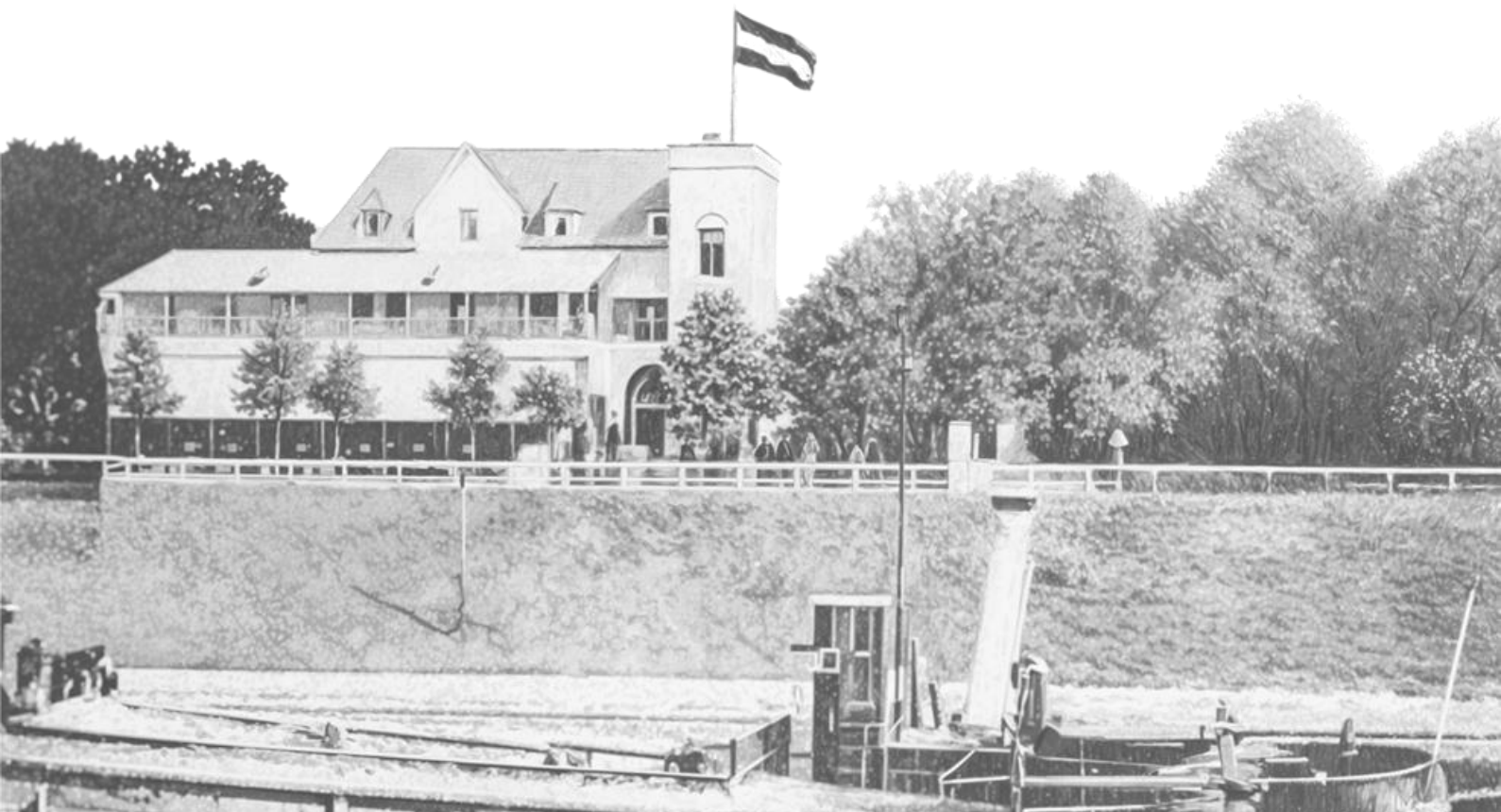
Allerlei von Überall!

Direkt am Nord-Ostsee-Kanal ziehen jeden Tag Schiffe aus aller Welt vorbei. Und genau so fühlt sich auch unsere Küche an.

Unsere Übersetzung von Tapas heißt „Allerlei von Überall“ – und genau darum bringen wir unsere Lieblinge aus allen Häfen dieser Welt auf den Tisch – mal nordisch, mal international, mal ganz anders als erwartet. Dütt & Datt – Hauptsache lecker.

Alles ist zum Teilen gedacht: zusammen bestellen, probieren, rüberreichen, nochmal nachbestellen. So wird aus dem Abend schnell eine kleine kulinarische Reise.

Für Sie heißt es: zurücklehnen, aufs Wasser schauen und genießen.



01 Dütt

Fisch & Meer

Matjes in Hausfrauensauce 8,5

2 Matjesfilets in cremiger
Hausfrauensauce – der norddeutsche
Klassiker im Lütt-Format

Lachs-Teriyaki 6,5

Zart glasiertes Lachsfilet in Teriyaki,
verfeinert mit Sesam und Frühlingslauch

Gambas in Knoblauch 8

4 Gambas, geschwenkt in Olivenöl und
frischem Knoblauch

Thunfisch nach Tostada Art 12

Feines Thunfischtatar mit süßer Mango
und knackigem, dänischem Knäcke-
Crunch

Tasse Krabbensuppe 4,5

Cremige Krabbensuppe – das Beste, was
die Nordsee zu bieten hat

Kabeljaufilet 10

Zartes Kabeljaufilet mit feiner Senfkorn-
Sauce und frischem Kerbel

Fleisch

Steaktranchen 8,5

Zarte Steaktranchen mit gebratenen
Zwiebeln

Chicken Wings 5,5

Chicken Wings, mariniert mit
BBQ- Creme

Mini-Wiener Schnitzel 7

Knuspriges Mini-Wienerschnitzel vom
Kalb mit fruchtiger Preiselbeercreme

Ochsenbäckchen 8,5

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen
auf feiner Selleriecreme, mit frischer
Kresse

Roastbeef 6,5

Zartrosa Roastbeef, kalt serviert mit
hausgemachter Remoulade – der
Klassiker

Datteln im Speckmantel 4

Saftige Datteln, knusprig im
Speckmantel gebacken

Currywurst 4

Klassisch geschnittene Currywurst in
würziger Soße

Chicken Fingers 4

Knusprig frittierte Chicken Fingers am
Spieß, auf pikanter Currycreme

&Datt02

Vegetarisch & Vegan

Sylter Brot <i>Frisches Sylter Brot mit hausgemachter Aioli, feinstem Olivenöl und Meersalz</i>	5,5		Mariniertes Grillgemüse <i>Bunt mariniertes Grillgemüse – Zwiebel, Paprika, Süßkartoffel und mehr</i>	 4
Einfacher Brotkorb <i>Frisches Sylter Brot, Roggenbrot Variationen</i>	 4		Champignons in Rahmsauce <i>Frische Champignons in Rahm mit Frühlingslauch</i>	3,5
Pimientos de Padrón <i>Knackige spanische Bratpaprika, mit grobem Meersalz verfeinert</i>	 4,9		Bratkartoffeln <i>Goldbraun gebratene Kartoffeln mit knackigen Zwiebeln</i>	 4,5
Karamellisierter Ziegenkäse <i>Knusprig-karamellisierter Ziegenkäse, kombiniert mit saftiger Wassermelone</i>	6,5		Kartoffel-Käsepralinen <i>Cremig-knusprige, hausgemachte Kartoffel-Käsepralinen auf fruchtiger Preiselbeercreme</i>	4,5
Salzkartoffeln Kanarischer Art <i>Kanarische Salzkartoffeln mit pikanter, hausgemachter Mojo-Rojo-Sauce</i>	 3,5		Edamame mit Meersalz <i>Knackige Edamame-Schoten mit grobem Meersalz – zum Selberöffnen</i>	 3,5
Pommes Homestyle <i>Knusprige Homestyle-Pommes, wahlweise mit: Chili Cheese und Schranke als Dip</i>	6,5		Frischer Babyleafsalat <i>Frischer Babyleafsalat mit feinem Tatar vom Gartengemüse mit Sonnenblumenkern-Topping</i>	 4
Feta CREMIG in Öl <i>Cremiger Feta mit Olivenöl, mit dänischem Knäckebröt</i>	6,5		Dips & mehr	
Dreierlei Käseauswahl <i>3 Käsesorten mit Feigensenf</i>	8,5			
Gebratene Champignons <i>Goldbraun gebratene Champignons in Olivenöl und Knoblauch</i>	 4,5		BBQ <i>Rauchig-würzige BBQ-Sauce mit einem Hauch Knoblauch</i>	2
Oliven-Mix <i>Mediterraner Mix aus schwarzen und grünen Oliven</i>	 3,5		Aioli <i>Hausgemachte Aioli, rein pflanzlich zubereitet</i>	 2
Knuspriger Blumenkohl <i>Knuspriger Blumenkohl im leichten Tempurateig mit Teriyaki-Sauce</i>	 3		Mojo Rojo <i>Würzige Mojo Rojo aus Chili, roter Paprika und Kreuzkümmel</i>	 2
Steinpilzravioli <i>Hausgemachte Steinpilzravioli in samtiger Pilzrahmsoße</i>	6,5		Preiselbeerdip <i>Hausgemachte Preiselbeercreme, fein abgerundet mit Mayonnaise</i>	 2
Gebackene Zwiebelringe <i>Knusprig gebackene Zwiebelringe mit Aioli-Sauce</i>	 4		Curry-Dip <i>Pikant-cremiger Curry-Dip</i>	 2
			Chili Cheese <i>Cremig-scharfer Chili-Cheese-Dip</i>	2
			Kräuterbutter <i>Cremige Kräuterbutter mit frischen Gartenkräutern</i>	2

03 Desserts

Sylter Waffel

9

Warme Waffel mit fruchtiger Beerengrütze, Vanilleeis und Schlagsahne

Crème Brûlée

9

Klassische Crème Brûlée mit knackiger Karamellkruste und frischer Fruchtgarnitur

Schwedisches Lakritzeis

9

Schwedisches Lakritzeis mit Sahne, Lakritz-Streuseln und Lakritz-Schnecke

Schoko Malheur

9

Vanilleeis mit Sahne und Früchten der Saison

Die Lütten
laden wir auf
'ne Kugel Eis ein.
bis 12 J.

Getränke 04

Nordisch Sanddorn Spritz 9,5

**French Bubbles – Glas
Champagner** 14

Almost Aperol-Spritz 9,5
Sanbitter, alkoholfreier Prosecco, Soda, Orange – 0,25 l

Dry-Berry 9,5
Alk.frei Bier, Cranberry-Saft, Wildberry – 0,25 l

A-Spritz 8,9
Piu, Prosecco, Soda, Orange – 0,25 l

Aperol Spritz – Das Original 11,5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange – 0,25 l

Andalö-Spritz 9,5
Andalö, Prosecco, Soda, Orange – 0,25 l

Lillet-Wildberry 10,5
Lillet, Wildberry, Beeren – 0,25 l

Sarti-Spritz 9,9
Sarti, Prosecco, Soda, Orange – 0,25 l

Alkoholfrei

Home-Made-Lemonade 5,5
Erdbeer oder Holunder-Minze – 0,4 l

**Coca-Cola / Zero / Fanta /
Sprite / Mezzo-Mix** 4
0,33 l

Rhabarber, Apfel, Maracuja 2,9
0,2 l

Kirschsaft / Saft oder Schorle 4,5
0,4 l

Waterkant 3
Mineralwasser - Ebbe oder Sturmflut - 0,33 l

Hauswasser 5,5
0,5 l

Waterkant 9
Mineralwasser - Ebbe oder Sturmflut - 0,75 l

Kaffee & Heißgetränke

Espresso einfach 3,5

Espresso doppelt 4,5

Cafe-Crema 4

Latte-Macchiato 4,5

**Cappuccino / Espresso
Macchiato** 4,5

Irish Coffee 8,5

vom Fass

Carlsberg 4
0,3 l

Carlsberg 6,2
0,5 l

Alster 3,8
0,3 l

Alster 6
0,5 l

Duckstein Weizen 4
0,3 l

Duckstein Weizen 6,2
0,5 l

Duckstein Original 3,8
0,3 l

Duckstein Original 6
0,5 l

aus der Flasche

Carlsberg 0,00 % alkoholfrei 4,1
0,33 l

Erdinger Weizen alkoholfrei 6,1
0,5 l

Flensburger Pils mit Plop 4,1
0,33 l

05 Getränke

Da liegt die Wahrheit!

~~Pst...~~ die große Weinkarte versteckt sich weiter hinten!

Ordentliches Glas Sekt

Emil Bauer, Pfalz – 0,2 l

9,5

Champagner Brut

Nicolas Feuillatte, Champagne – 0,1 l

14

Champagner Brut

Nicolas Feuillatte, Champagne – 0,75 l

65

Hauswein

DREI WEIN Rot und Weiß

0,1 l

5

DREI WEIN Rot und Weiß

0,2 l

8

DREI WEIN Rot und Weiß

0,75 l

26

Weinkarte (Vorschau)

Riesling

Johannes Olig, Rheingau – 0,2 l

8,5

Weißburgunder

Weingut Sander, Rheinhessen – 0,2 l

9

Roséwein (Spätburgunder)

Johannes Ohlig, Rheingau – 0,2 l

8,5

Rotwein (Trollinger & Lemberg)

Weingut Hirsch, Württemberg – 0,2 l

9,5

Mit Karacho! %

Gin 4cl

Ferdinands Saar

Saar-Region, 44 %

7,5

Ferdinands Quince

Rheinhessen, Weingut Sander, 30 %

7,5

Monkey 47 Sloe Gin

Schwarzwald, 29 %

10

Knut Hansen Dry

Hamburg, 42 %

10

Monkey 47 Dry Gin

Schwarzwald, 47 %

10

Isfjord Premium Arctic

Grönland, 40 %

12

Vodka (4 cl)

Absolut

Schweden, 40 %

4,5

Belvedere

Frankreich, 40 %

10

Whisky (4 cl)

Johannsen Whisky

Flensburg, 43 %

4

Mackmyra

Schweden, 46 %

12

Slyrs Single Malt

Bayern, 43 %

12

Getränke 06

Aquavit & Obst

Aalborg Jubiläums Aquavit <i>Dänemark, 40 %</i>	3,5
Gammel Dansk <i>Dänemark, 38 %</i>	3,5
Helbing <i>Hamburg, 35 %</i>	3,5
Jägermeister <i>Wolfenbüttel, 35 %</i>	3,5
Linie Aquavit <i>Norwegen, 41 %</i>	4
Kramers Aromatique von 1826 <i>Thüringen, 40 %</i>	4
Rendsburger Kanalwasser <i>40 %</i>	4
Versch. Obstler	4

Rum

Johannsen 1878 Rum <i>Flensburg, 40 %</i>	3,5
Sailors Jerry Spiced Rum <i>Virgin Island, 40 %</i>	5
Flensburg Rum Company <i>Barbados & Jamaica, 40 %</i>	8
A.H. Riise Danish Navy <i>Virgin Island, 40 %</i>	12

Kaffeeликör

Tia Maria <i>Italien, 20 %</i>	3,5
Mr. Black <i>Australien, 20 %</i>	4

FEIERN & EVENTS

Ballsaal für Hochzeiten & Events.

Roof-Top Terrasse mit Aussicht auf
den Nord-Ostsee-Kanal.

Meeting Räume für bis zu 400 Gäste

Frühstück für externe Gäste im
ONNO – Hotel by Norman und im
ConventGarten

Terrasse im Sommer für
DJ Events & BBQ

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 gekennzeichneten Karte.



Folgt uns auf Instagram
@restaurantdrei

07 Weinkarte

Deutschland

Weißburgunder BIO 28
Sander, Rheinhessen – 0,75 l

**Grauburgunder VDP.
Gutswein** 29
Winter, Rheinhessen – 0,75 l

Spätburgunder Rosé 32
Gebrüder Kauer, Nahe – 0,75 l

**Dittelsheim Chardonnay VDP.
Ortswein** 42
Winter, Rheinhessen – 0,75 l

Riesling 8,5
Johannes Olig, Rheingau – 0,2 l

Weißburgunder 9
Weingut Sander, Rheinhessen – 0,2 l

Spätburgunder Rosé 8,5
Johannes Ohlig, Rheingau – 0,2 l

Trollinger & Lemberg 9,5
Weingut Hirsch, Württemberg – 0,2 l

Italien

Primitivo di Manduria SUD 33
Cantine San Marzano, Apulien – 0,75 l

Chianti Superiore Sangiovese 33
Donatella Cinelli, Toskana – 0,75 l

DS Merlot 34
DE STEFANI, Trevenezie N/O – 0,75 l

Sur Sur Grillo 36
Donnafugata, Sizilien – 0,75 l

**Valpolicella Classico
Superiore Ripasso** 52
Monte Santoccio, Venezien – 0,75 l

Amarone della Valpolicella 68
Monte Santoccio, Venezien – 0,75 l

Frankreich

Tribu Montahut Viognier 27
Carmel & Joseph, Languedoc – 0,75 l

**MANON Rosé Côtes de
Provence Cuvée** 32
Ravoire & Fils, Provence – 0,75 l

Montahut Tribu Syrah 32
Carmel & Joseph, Languedoc – 0,75 l

**Crémant Grande Cuvée 1531
Brut** 35
Aimery-Sieur D'Arques, Languedoc – 0,75 l

**Crémant Grande Cuvée 1531
Rosé Brut** 38
Aimery-Sieur D'Arques, Languedoc – 0,75 l

Saint Emillion Gran Cru 54
Chateau La Fleur Penin, Bordeaux – 0,75 l

Reserve Exclusive Brut 65
Nicolas Feuliatte, Champagne – 0,75 l

Brut Rosé 75
Abelé 1757, Champagne – 0,75 l

Südafrika

100% Pinotage Reserve 52
Diemersdal Wine Estate, Durbanville – 0,75 l

Shiraz 52
Kleine Zalze Vineyard Selection, Stellenbosch – 0,75 l