

De Ersteen!

Vi var her, længe før kanalen kom.
Da Kielerkanalen endnu var
en fjern drøm, fattede de første rødspætter
allerede i vores køkken. Siden 1874
har vi serveret nydelse med
udsigt i Rendsborg
– dengang over enge, og siden 1895
over forbigående oceangående skibe.
Om det er store skibe udenfor eller
lækre små retter indenfor: hos Drei im
ConventGarten møder tradition appetit
og historien smager ligefrem bedre.
Så: let anker, tag gaflen
– og velbekomme!

Kielerkanalen og champagneskatten
Anlæggelsen af Kejser Wilhelm-kanalen –
i dag Kielerkanalen – blev finansieret af
den champagneskat, som Kejser Wilhelm II
indførte.

Arbejdet begyndte i 1887 og blev afsluttet i
1895.

I dag passerer 30.000 skibe kanalen
hvert år, hvilket gør den til verdens mest
befærdede
kunstige vandvej.

Jernladyen

Jernladyen, som Rendsborgs
transporterbro kærligt kaldes, har præget
byens silhuet siden 1913. Som et teknisk
mesterværk står den som symbol på
bevægelse, forbindelse og ingeniørmæssig
elegance – og våger over Restaurant DREIs
udsigt til Kielerkanalen.



drei.

RESTAURANT

VELKOMMEN

Oplev den store, vide verden.

Vores køkkenhold, vores serviceteam
og værten Claas Mäder-Rønnestad
glæder sig til at tage imod jer – Prost,
Skål, Cheers og et hjerteligt
velkommen!

APERITIF

»Nordisk Havtorn Spritz«
9,5

»French Bubbles« Glas Champagne
14

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

Alle priser i Euro



1874: ConventGarten åbner som restaurant med balsal – et sted for fester, musik og møder.

1895: Med åbningen af Kielerkanalen rykker huset helt ud til vandet og bliver del af den nye vandvej.

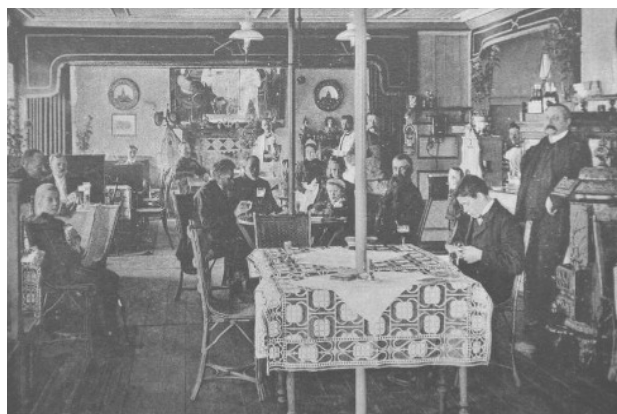
1910–1945: ConventGarten forbliver Rendsborgs sociale midtpunkt – selv i svære år. Efter Anden Verdenskrig bruges huset i en periode af den britiske besættelsesmagt, før det senere genåbner som gæstgiveri.

1950–1980: Huset oplever sin storhedstid – dansaftener, familiefester og festlige sammenkomster kendetegner årtierne.

1990'erne: Renoveringer og nye koncepter forener tradition og modernitet.

2020: Omfattende udvidelser og renoveringer giver ny glans til den historiske bygning.

2025: Under nye ejere flytter konceptet Restaurant Drei ind i ConventGarten. En ny generation af værter fører huset videre med passion, regional køkkenkunst og et åbent blik for fremtiden.



Allerlei von Überall!

Skibe fra hele verden sejler forbi os på Kielerkanalen hver dag. Og præcis sådan har vi det også i køkkenet.

Vores oversættelse af tapas er “lidt af hvert, fra hele verden” – og netop derfor bringer vi vores favoritter fra havne over hele kloden til jeres bord – nogle gange nordisk, nogle gange internationalt, nogle gange helt anderledes end forventet. Dütt & Datt – hovedsagen er, at det smager godt.

Alt er tænkt til at dele: bestil sammen, smag, giv videre, bestil mere. Sådan bliver aftenen hurtigt til en lille kulinarisk rejse.

For jer betyder det: læn jer tilbage, kig ud over vandet, og nyd det.



01 Dütt

Fisk & Hav

Sild i Husmandssovs

2 sildefileter i cremet husmandssovs – den norddyske klassiker i lille portion

8,5

Laks-Teriyaki

Sart glaseret laksefilet i teriyaki, forfinet med sesam og forårsløg

6,5

Hvidløgsrejer

4 rejer, vendt i olivenolie og frisk hvidløg

8

Tun på Tostada-vis

12

Fin tuntatar med sød mango og sprødt, dansk knækbrødscrunch

Kop Rejesuppe

Cremet rejesuppe – det bedste Nordsøen har at byde på

4,5

Torskefilet

Sart torskefilet med fin sennepskornsauce og frisk kørvel

10

Kød

Steaktern

Møre steaktern med stegte løg

8,5

Chicken Wings

Chicken wings, marineret med BBQ-creme

5,5

Mini-Wiener Schnitzel

Sprødt mini-wienerschnitzel af kalvekød med frugtig tyttebærcreme

7

Oksekind

Smørmørt braiseret oksekind på fin sellericreme, med frisk brøndkarse

8,5

Roastbeef

Lyserødt roastbeef, serveret koldt med hjemmelavet remoulade – klassikeren

6,5

Dadler i Bacon

Saftige dadler, sprødt bagt i bacon

4

Currywurst

Klassisk skåret currywurst i krydret sovs

4

Chicken Fingers

Sprødt friturestegte chicken fingers på spyd, med pikant currycreme

4

&Datt02

Vegetarisk & Vegansk

Sylt-brød <i>Frisk Sylt-brød med hjemmelavet aioli, fin olivenolie og havsalt</i>	5,5		Marineret Grillgrønt <i>Farverigt marineret grillgrønt – løg, peberfrugt, sødkartoffel og mere</i>		4
Simpel Brødkurv <i>Frisk Sylt-brød, rugbrødsvariationer</i>		4	Champignoner i Flødesauce <i>Friske champignoner i fløde med forårsløg</i>		3,5
Pimientos de Padrón <i>Sprøde spanske pebre, krydret med groft havsalt</i>		4,9	Ristede Kartoffler <i>Gyldenristede kartofler med sprøde løg</i>		4,5
Karamelliseret Gedeost <i>Sprød karamelliseret gedeost, forfriskende kombineret med saftig vandmelon</i>		6,5	Kartoffel-Osteboller <i>Cremet-sprøde hjemmelavede kartoffel-osteboller på frugtig tyttebærcreme</i>		4,5
Kanariske Saltkartofler <i>Kanariske saltkartofler med pikant hjemmelavet mojo rojo-sauce</i>		3,5	Edamame med Havsalt <i>Sprøde edamamebælge med groft havsalt – åbn dem selv</i>		3,5
Homestyle Pommes <i>Sprøde homestyle pommes frites, valgfrit med Chili Cheese eller 'Schranke' som dip</i>		6,5	Frisk Babyleaf-salat <i>Frisk babyleaf-salat med fin tatar af havegrøntsager og solsikkefrøtopping</i>		4
Cremet Feta i Olie <i>Cremet feta med olivenolie, med dansk knækbrød</i>		6,5	Dips & Mere		
Ostetrio <i>3 slags ost med figensennep</i>		8,5			
Stegte Champignoner <i>Gyldenstegte champignoner i olivenolie og hvidløg</i>		4,5	BBQ <i>Røget-krydret BBQ-sauce med et strejf af hvidløg</i>		2
Olivenmix <i>Middelhavsmix af sorte og grønne oliver</i>		3,5	Aioli <i>Hjemmelavet aioli, fuldt plantebaseret</i>		2
Sprød Blomkål <i>Sprød blomkål i let tempuradej med teriyakisauce</i>		3	Mojo Rojo <i>Krydret mojo rojo af chili, rød peberfrugt og spidskommen</i>		2
Skovsvamperavioli <i>Hjemmelavet skovsvamperavioli i fløjlsblød svampesauce</i>		6,5	Tyttebærdip <i>Hjemmelavet tyttebærcreme, fint afrundet med mayonnaise</i>		2
Bagte Løgringe <i>Sprødt bagte løgringe med aiolisauce</i>		4	Curry-Dip <i>Pikant-cremet currydip</i>		2
			Chili Cheese <i>Cremet-skarp chili cheese-dip</i>		2
			Urtesmør <i>Cremet urtesmør med friske havekrydderurter</i>		2

03 Desserter

Sylt-vaffel

9

Varm vaffel med frugtig bærgrød, vaniljeis og flødeskum

Crème Brûlée

9

Klassisk crème brûlée med sprød karamelskorpe og frisk frugtgarniture

Svensk Lakridsis

9

Svensk lakridsis med fløde, lakridsstrøsel og lakridssnegl

Chokolade Malheur

9

Vaniljeis med fløde og årstidens frugter

De Små
inviterer vi på
en kugle is.
op til 12 år

Drikkevarer

04

Nordisk Havtorn Spritz 9,5

**French Bubbles – Glas
Champagne** 14

Almost Aperol-Spritz 9,5
Sanbitter, alkoholfri mousserende vin, sodavand, appelsin – 0,25 l

Dry-Berry 9,5
Alkoholfri øl, tranebærjuice, wildberry – 0,25 l

A-Spritz 8,9
Piu, mousserende vin, sodavand, appelsin – 0,25 l

Aperol Spritz – Originalen 11,5
Aperol, mousserende vin, sodavand, appelsin – 0,25 l

Andalö-Spritz 9,5
Andalö, mousserende vin, sodavand, appelsin – 0,25 l

Lillet-Wildberry 10,5
Lillet, wildberry, bær – 0,25 l

Sarti-Spritz 9,9
Sarti, mousserende vin, sodavand, appelsin – 0,25 l

Alkoholfrit

Hjemmelavet Limonade 5,5
Jordbær eller hyldeblomst-mynte – 0,4 l

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

Rabarber, Æble, Maracuja 2,9
0,2 l

**Kirsebærjuice / Juice eller
Spritzer** 4,5

Waterkant 3
Mineralvand - Ebbe eller Stormflod - 0,33 l

Danskvand 5,5
0,5 l

Waterkant 9
Mineralvand - Ebbe eller Stormflod - 0,75 l

Kaffe & Varme Drikke

Espresso enkelt 3,5

Espresso dobbelt 4,5

Café Crema 4

Latte Macchiato 4,5

**Cappuccino / Espresso
Macchiato** 4,5

Irish Coffee 8,5

Fadøl

Carlsberg 4
0,3 l

Carlsberg 6,2
0,5 l

Alster 3,8
0,3 l

Alster 6
0,5 l

Duckstein Hvedeøl 4
0,3 l

Duckstein Hvedeøl 6,2
0,5 l

Duckstein Original 3,8
0,3 l

Duckstein Original 6
0,5 l

Flaskeøl

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

Erdinger Hvedeøl, alkoholfri 6,1
0,5 l

Flensburger Pils med 'Plop' 4,1
0,33 l

05 Drikkevarer

Der Ligger Sandheden!

For det store vinkort gemmer sig længere bagude!

Almindeligt Glas

Emil Bauer, Pfalz – 0,2 l

Mousserende 9,5

Champagne Brut

Nicolas Feuillatte, Champagne – 0,1 l

Champagne Brut 14

Champagne Brut

Nicolas Feuillatte, Champagne – 0,75 l

Champagne Brut 65

Husvin

DREI Husvin, Rød eller Hvid

0,1 l

DREI Husvin, Rød eller Hvid 5

DREI Husvin, Rød eller Hvid

0,2 l

DREI Husvin, Rød eller Hvid 8

DREI Husvin, Rød eller Hvid

0,75 l

DREI Husvin, Rød eller Hvid 26

Vinkort (Forhåndsvisning)

Riesling

Johannes Olig, Rheingau – 0,2 l

Riesling 8,5

Weissburgunder

Weingut Sander, Rheinhessen – 0,2 l

Weissburgunder 9

Rosévin (Spätburgunder)

Johannes Ohlig, Rheingau – 0,2 l

Rosévin (Spätburgunder) 8,5

Rødvin (Trollinger & Lemberger)

Weingut Hirsch, Württemberg – 0,2 l

Rødvin (Trollinger & Lemberger) 9,5

Med fynd! %

Gin 4cl

Ferdinands Saar

Saar-regionen, 44%

Ferdinands Saar 7,5

Ferdinands Quince

Rheinhessen, Weingut Sander, 30%

Ferdinands Quince 7,5

Monkey 47 Sloe Gin

Schwarzwald, 29%

Monkey 47 Sloe Gin 10

Knut Hansen Dry

Hamburg, 42%

Knut Hansen Dry 10

Monkey 47 Dry Gin

Schwarzwald, 47%

Monkey 47 Dry Gin 10

Isfjord Premium Arctic

Grønland, 40%

Isfjord Premium Arctic 12

Vodka (4 cl)

Absolut

Sverige, 40%

Absolut 4,5

Belvedere

Frankrig, 40%

Belvedere 10

Whisky (4 cl)

Johannsen Whisky

Flensborg, 43%

Johannsen Whisky 4

Mackmyra

Sverige, 46%

Mackmyra 12

Slyrs Single Malt

Bayern, 43%

Slyrs Single Malt 12

Drikkevarer

06

Akvavit & Frugt

Aalborg Jubilæums Akvavit
Danmark, 40%

3,5

Gammel Dansk
Danmark, 38%

3,5

Helbing
Hamborg, 35%

3,5

Jägermeister
Wolfenbüttel, 35%

3,5

Linie Akvavit
Norge, 41%

4

Kramers Aromatique 1826
Thüringen, 40%

4

Rendsborg Kanalvand
40%

4

Diverse Frugtbrændevin

4

Rum

Johannsen 1878 Rum
Flensborg, 40%

3,5

Sailor Jerry Spiced Rum
Virgin Island, 40%

5

Flensburg Rum Company
Barbados & Jamaica, 40%

8

A.H. Riise Danish Navy
Virgin Island, 40%

12

Kaffelikør

Tia Maria
Italien, 20%

3,5

Mr. Black
Australien, 20%

4

FESTER & EVENTS

Balsal til bryllupper & events.

Tagterasse med udsigt til
Kielerkanalen.

Mødelokaler til op til 400 gæster

Morgenmad til eksterne gæster på
ONNO – Hotel by Norman og i
ConventGarten

Terrasse om sommeren til
DJ Events & BBQ

Drikkevarer kan ligesom mad
indeholde tilsætningsstoffer, farvestoffer og
smagsforstærkere.

Ved spørgsmål bedes I henvende jer
til vores personale eller
spørge efter vores menukort mærket med
allergener.



Følg os på Instagram
@restaurantdrei

07 Vinkort

Tyskland

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 & Lemberger 9,5
Weingut Hirsch, Württemberg – 0,2 l

Italien

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

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

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

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

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

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

Frankrig

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

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

Montahut Tribu Syrah 32
Calmel & 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

Sydafrika

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

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