

Speisen & Getränke Abendkarte

Herzlich Willkommen
im Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden seit 1956

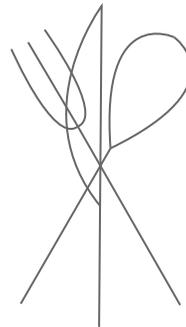
Öffnungszeiten der Küche

Montag & Dienstag
17:00 - 21:00

Mittwoch & Donnerstag
Geschlossen

Freitag & Samstag
11:30 - 14:00
17:00 - 21:00

Sonntag
11:30 - 14:00



Nesselröder Straße 29
37115 Duderstadt
05527 98100
www.landgasthaus-rhode.de

 @LandgasthausRhode

 @lghrhode

kontakt@landgasthaus-rhode.de

 05527 98100

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering

Luppen & Vorspeisen

Kraftbrühe von Kalb & Ente

Kirschravioli, Grießnocken

8 €

(clear soup of veal & duck, cherry ravioli, semolina dumpling)

*

Französische Fischsuppe

unser Klassiker

unter der Knoblauch- Blätterteighaube

9 €

(fish soup, garlic- flaky pastry)

*

Prosecco- Trüffelsuppe

Garnele in Pankomehl an Aioli

9 €

(prosecco- truffle soup, prawn)

*

Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen

nach Art des Hauses, Pfannenbrot

Preis pro Person 15 €

(mixed starter, fried bread)

*

Pfannenbrot

mit Oliven & getrockneten Tomaten, Schmand

5 €

(pan fried bread, olives, dry tomato, cream)

Ziegenkäsecreme

kandierte Nüsse, Spalten der Nashi Birne

Gelee der Preiselbeere

8 €

(creamy goat's cheese, nuts, pear, cranberries)

*

Gebackener Hirtenkäse

Kuhmilchkäse in der Panko- Sesamkruste

Anti- Pasti Gemüse, Knoblauch- Tomatencreme

9 €

(cow cheese, vegetables, tomato cream)

*

Reis- Bowl

Jasminreis mit Limette & Ingwer

Garnele, Avocado & Fenchel

Feigensenf- Dip

11 €

(rice bowl, prawn, avocado, fennel, fig dip)

*

Carpaccio

aus dem Rinderfilet geschnitten

mit Zitrone & Knoblauch mariniert

Parmesanstreifen, Rucola, Kirschtomaten

14 €

(beef carpaccio, parmesan, rocket salad, cherry tomato)

Restaurant - Gästezimmer

Landgasthaus
Rode
An der Restaurant- in Nassau

Kochkurse - Catering

Steaks

Rumpsteak

vom uruguayischen Black Angus Rind
200 Gramm 26 € | 300 Gramm 36 €
(rumpsteak)

*

Rinderfilet

vom uruguayischen Black Angus Rind
200 Gramm 38 € | 300 Gramm 48 €
(beef tenderloin)

*

Rib Eye Steak

vom uruguayischen Black Angus Rind
350 Gramm 39 €
(rib eye steak)

*

Aus unserem Dry Ager:

**Kotelett vom Seulinger Duroc Schwein
(Döring's Hofladen)**

400 Gramm am Knochen 29 €
(chop of duroc pork)

Beilagen zu den Steaks:
Pfeffersauce & Kräuterbutter
Kartoffelstampf, Salatteller

(peppersauce & herbs butter, mashed potato, side salad)

plus extra geschmorte Zwiebeln & Pilze

5 €

(braised onion & mushrooms)

* * * * *

Besondere Empfehlung für 2 Personen

Chateaubriand (ca. 40 Min. Zubereitungszeit)

das Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilet

450 Gramm, rosa gebraten

Sauce Bernaise

Marktgemüse, geschmorte Käsetomate

Bohnenbund, Kartoffelstampf

Preis für 2 Personen 89 €

(chateaubriand)

Die Gewichtsangaben sind circa und beziehen sich
auf das Rohgewicht des Fleisches.

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An der Restaurant- u. Nebenstr.*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Rinder- Woknudeln

gebratene Filetspitzen & Gemüse
an Glasnudeln mit Sojasauce

19 €

(beef filet, vegetables, noodles & soy sauce)

*

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren
Kartoffelstampf, Gurkensalat

23 €

(viennese schnitzel, cranberries, mashed potato, cucumber salad)

*

Gerblingeröder Goldforellenfilet

mit einem Tomaten- Kaperntopping
Dijoner Senfsauce

Kartoffelpüree, geschmorter Spitzkohl

26 €

(trout, tomato & capers, mustard sauce, potato puree, pointed cabbage)

*

Halbe Ente aus dem heißen Rohr

Lebkuchensauce, Preiselbeerapfel
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

27 €

(half duck, apple, red cabbage, potato dumpling)

*

Geschmortes Rinderbäckchen

Portweinsauce

Süßkartoffelpüree, Butterkarotten

26 €

(beef cheeks, port sauce, sweet potato puree, carrots)

*

Gratinierter Kalbsrücken „Au four“

mit Ragout fin & Käse überbacken

Kartoffelkroketten, Salatteller

29 €

(back of veal, ragout fin & cheese, croquettes, side salad)

*

Saltimbocca vom Lamm

Lammrücken mit Salbei & Schinken
in einer Weißweinsauce

Ratatouille, Kartoffelgnocchi

32 €

(saltimbocca of lamb, white wine sauce, ratatouille, gnocchi)

*

Rosa gebratener Rehrücken

unter der Walnußkruste, Rotweinschalottensauce

Steckrübenpüree, Kartoffelgratin

34 €

(back of deer, walnut crust, onion sauce, turnip puree, potato gratin)

Restaurant - Gästezimmer

Landgasthaus
Rode
An Restaurant in Neudorf

Kochkurse - Catering

Vegetarisches & Dessert

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat

Frenchdressing

5 €

(side salad)

* * * * *

Ofenspitzkohl

an einer weißen Bohnencreme

Kirschtomaten

13 €

(pointed cabbage, cream of beans, cherry tomato)

*

Fregola Sarda nach Risotto Art

Ratatouille

gebackener Hirtenkäse

15 €

(italian noodles, ratatouille, cow cheese)

Creme brulee von der Tonkabohne

Stachelbeerkompott

7 €

(creme brulee, gooseberry ragout)

*

Tiramisu

mit einem Espresso- Krokanteis

7 €

(tiramisu, coffee ice cream)

*

Parfait von der Amarenakirsche

Obstsalat

7 €

(parfait of amarena cherry, fruits)

*

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss

Espresso- Krokant | Stracciatella

pro Kugel

2 €

(ice cream)

Restaurant - Gästezimmer

Landgasthaus
Rhede
An der Restaurant- u. Nebenschänke

Kochkurse - Catering