

Speisen & Getränke Abendkarte

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

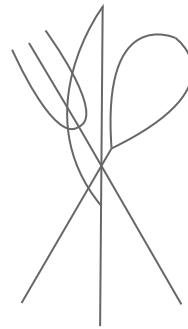
Öffnungszeiten der Küche

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

Suppen & Vorspeisen

Kleine Kraftbrühe von der Tomate

in der Gourmettasse serviert

Concassée, Flädle

8 €

(clear soup tomato, concassée, pan cake slices)

*

Zwiebelsuppe

mit Majoran & Sahne verkocht, Käsecrostini

8 €

(onion soup, cheese bread)

*

Französische Fischsuppe

unser Klassiker, Knoblauch- Brioche

9 €

(fish soup, garlic- brioche)

*

Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen

nach Art des Hauses (auch Vegetarisch möglich)

Preis pro Person 15 €

(mixed starter, fried bread)

*

Parmesan- Pfannenbrot

mit Oliven & getrockneten Tomaten, Kräuterschmand

5 €

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

Gebackener Hirtenkäse

Kuhmilchkäse in der Panko- Sesamkruste

Anti- Pasti Gemüse, Knoblauch- Tomatencreme

10 €

(cow cheese, vegetables, tomato cream)

*

Duett vom Ziegenkäse

als Creme & gebackener Picandou

kandierte Nüsse, Apfelspalten

Gelee der Preiselbeere

11 €

(goat's cheese, nuts, apple, cranberries)

*

Sashimi vom Lachs

Wakame- Glasnudelsalat

Wasabi, Sojasauce

12 €

(salmon sashimi, wakame, wasabi, soy)

*

Carpaccio

aus dem Rinderfilet geschnitten

mit Zitrone & Knoblauch mariniert

Parmesanstreifen, Rucola, Kirschtomaten

14 €

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

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An der Restaurant- in der Nordsee*

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

von der friesischen Färse
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
Herzogstr. 11, 49104 Rhede*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Woknudeln

mit gebratenen Garnelen & Gemüse
an Reisnudeln mit Sojasauce

19 €

(prawn, vegetables, noodles & soy sauce)

*

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren
Kartoffelstampf, Gurkensalat

24 €

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

*

American Short Rip

geschmorte dicke Rinder- Querrippe
gratinierte Pellkartoffeln

Coleslaw

25 €

(amarican short rip, potato, coleslaw)

*

Gerblingeröder Forellenfilet

mit gebackenen Kapern
Forellenkaviar, Dijoner Senfsauce
Kartoffelpüree, geschmorter Spitzkohl

26 €

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

Geschmortes Rinderbäckchen

Portweinsauce

Süßkartoffelpüree, Butterkarotten & Kohlrabi

26 €

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

*

Gratinierter Kalbsrücken „Au four“

mit Ragout fin & Käse überbacken

Kartoffelkroketten, Salatteller

29 €

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

*

Rosa gebratener Lammrücken

mit Tomaten- Olivenbruschetta gratiniert

Knoblauchsauce

Ratatouille, Kartoffelgnocchi

32 €

(back of lamb, tomato crust, garlic sauce, ratatouille, gnocchi)

*

Rosa gebratener Hirschrücken

Sauerkirschsauce

rahmige Schwarzwurzeln, Spätzle

34 €

(back of deer, walnut crust, black salsifies, spätzle)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode*
Herz & Leidenschaft in der Küche

Kochkurse - Catering

Vegetarisches & Dessert

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat

Frenchdressing

5 €

(side salad)

* * * * *

Gemüsecurry

gebratenes Gemüse

an einer Kokos- Currysauce

Jasminreis, Sesam, Koriander

15 €

(curry of vegetables, rice)

* * * * *

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss

Espresso- Krokant | Stracciatella

pro Kugel

2 €

(ice cream)

Limetten- & Waldfruchtsorbet

Prosecco

5 €

(sorbet & prosecco)

*

Kartoffeleis

Vanille- & Haselnusseis in Amarettinistreuseln

Amaretto, Sahne

6 €

(“potato ice“, amaretto)

*

Creme brulee von der Tonkabohne

Stachelbeerkompott

7 €

(creme brulee, gooseberry ragout)

*

Salted Brownie

im Glas gebacken

Stracciatellaeis, Früchte

7 €

(salted brownie, straciatella ice cream)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An Restaurant im Norddeutschen*

Kochkurse - Catering