

Speisen & Getränke Abendkarte

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

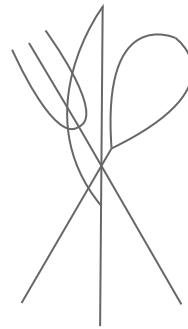
Öffnungszeiten der Küche

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

Abendmenü

Vorspeise:

gebratener Spargel

grüne Spargelstangen
mit gegrillter Riesengarnele
Knoblauch, Ingwer & Chili
(asparagus & prawn)

*

Suppe:

Spargel- Bärlauchcreme

Schnittlauchsahne
(asparagus soup with bear leek)

*

Hauptgang:

Involtini vom Kalb

mit grünem Spargel & Tomate im Schinkenmantel
an einem Weißwein- Spargelragout
mit Kartoffelgnocchi
(involtini of veal, asparagus ragout, gnocchi)

*

Dessert:

Mousse von weißer Schokolade

Erdbeersalat
(white chocolate mousse, strawberry)

Menüpreis pro Person

49 €

(Einzelpreise: Vorspeise 16 € | Suppe 7 € | Hauptgang 29 € | Dessert 7 €)

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering

Spargelkarte

Unser Spargellieferant:



Spargelhof Bockelmann
Stöcken

Portion frischer Stangenspargel
mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise
(asparagus, sauce hollandaise, potato)

Die verschiedenen Varianten:

Natur

21 €

(only asaragus)

Frankfurter Grüne Sauce

25 €

(asaragus with frankfurt green sauce)

Seranoschinken

mit Melone

28 €

(asparagus with ham)

Medaillons aus dem Schweinefilet
im Schinkenmantel gebraten

31 €

(asparagus with pork filet)

Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeere

33 €

(asparagus with vinnese schnitzel)

gebratenes Zanderfilet

35 €

(asparagus with zander)

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering

Suppen & Vorspeisen

Käse- Weißweinsüppchen

Parmesanchip & Dattel

8 €

(cheese soup, date)

*

Spargelcreme

Tempuragarnele, Schnittlauchsahne

8 €

(asparagus soup, prawn)

*

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

geröstete Knoblauchcreme

5 €

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

*

Spargelrisotto

mit Erdbeeren & grünem Pfeffer

sous vide gegarter Lachs

13 €

(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)

*

Gebratener grüner & weißer Spargel

mit Chili, Lauchzwiebel & Ingwer in Knoblauchöl

Rosa Rehfilet in Kräutern

18 €

(roasted asparagus with deer filet)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An der Restaurant- in 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 Färs
350 Gramm 39 €
(rib eye steak)

*

Aus unserem Dry Ager:

Kotelett vom Seulinger Duroc Schwein
(Döring's Hofladen)
400 Gramm am Knochen 32 €
(chop of duroc pork)

Beilagen zu den Steaks:
Pfeffersauce & Kräuterbutter
Kartoffelstampf, Salatteller

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

plus extra geschmorte Portweinzwiebeln

6 €

(extra port onions)

plus extra Morcheln in Rahm

8 €

(extra morels in cream)

* * * * *

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
gebackener Spargel, 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

Mediterrane Tomatenlinguine
mit Spargel, Spinat & Oliven
in Tomatensauce
scharfe Garnelen & Rinderfiletspitzen

21 €

(noodle with asparagus, spinach & olives in tomato sauce
hot beef slices & prawn)

*

Original Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren
Kartoffelstampf, Gurkensalat

25 €

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

*

Forelle Müllerin
an zerlassener Butter
Meerrettich
Salzkartoffeln, Blattsalat

25 €

(trout meuniere, horseradish, potato, salad)

Geschmortes Rinderbäckchen

Portweinsauce

Süßkartoffelpüree, getrüffelte Schwarzwurzeln

26 €

(beef cheeks, port sauce, sweet potato puree
black salsifies with truffle)

*

Gebratene Kalbsleber
auf Kartoffelstampf
geschmorte Zwiebeln mit Apfel & Calvados
Salatteller

26 €

(liver of veal, onion, apple, calvados, side salad)

*

Rosa gebratener Lammrücken
mit Tomaten- Olivenbruschetta gratiniert
Knoblauchsauce

Mairübchen & Bohnen, Bratkartoffeln

32 €

(back of lamb, tomato crust, garlic sauce
turnips, beans, roasted potato)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
Herzogstr. 11 • 48699 Rhede*

Kochkurse - Catering

Vegetarisches & Dessert

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat, Frenchdressing

5 €

(side salad)

* * * * *

Tomatenrisotto

Spinat, Antipasti

& Onsen- Ei

15 €

(tomato risotto, spinach, anti pasti, onsen egg)

* * * * *

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss

Stracciatella | Erdbeere

pro Kugel

2 €

(ice cream)

Waldfruchtsorbet

Prosecco

5 €

(sorbet & prosecco)

*

Kartoffeleis

Vanille- & Haselnusseis in Amarettinistreuseln

Amaretto, Sahne

7 €

(“potato ice“, amaretto)

*

Bayrisch Creme

mit Vanille gekocht

Beerengrütze

7 €

(bavarian cream, red berry ragout)

*

Duett von der Schokolade

Brownie & weißes Schokoladenmousse

Erdbeersalat

8 €

(brownie, white chocolate mousse, strawberry)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An Restaurant in Niedersachsen*

Kochkurse - Catering