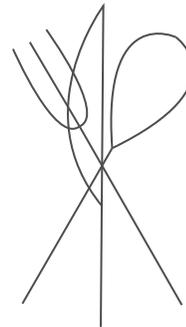


Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

Speisen & Getränke

Öffnungszeiten		Küche
Mo & Di	17 - 22 Uhr	17:30 - 21 Uhr
Mi & Do	Geschlossen	
Fr & Sa	11 - 14 Uhr 17 - 22 Uhr	11:30 - 13 Uhr 17:30 - 21 Uhr
So	11 - 15 Uhr	11:30 - 14 Uhr

(an den Feiertagen gesonderte Öffnungszeiten)



Landgasthaus Rhode
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:

Rote Beete und Ziegenkäse

marinierte rote Beete & Ziegenkäse im Walnussmantel
Rucola

*

Suppe:

Kürbis- Kokossuppe

Kürbiskerne, -öl & Schmand

*

Hauptgang:

Halbe Ente aus dem heißen Rohr

Entensauce
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

*

Dessert:

Kleines Kartoffeleis

Haselnusseis in Amarettinistreuseln
Amaretto, Sahnehaube

Menüpreis pro Person

45 €

(Einzelpreise: Vorspeise 8 € | Suppe 7 € | Hauptgang 27 € | Dessert 5 €)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
Am Restaurantstr. 11, Nesselbühl*

Kochkurse - Catering

Suppen & Vorspeisen

Herbstliche Brühe
von Ente & Kalb gekocht
mit Einlage
7 €

*

Lachs- Weißweincreme
mit Lachswürfeln & Gemüsestreifen
8 €

*

Kürbis- Kokossuppe
mit Kürbisöl & -kernen
Schmand, gebratene Garnele
9 €

*

Gemischte Vorspeisenplatte
ab 2 Personen
„lassen Sie sich überraschen“
(auf Wunsch auch rein vegetarisch)
Preis pro Person 15 €

Gebratenes Parmesan- Pfannenbrot
dazu Oliven & Bruschetta
Knoblauchdip
6 €

*

6 Weinbergschnecken
im Pfännchen gebacken
mit Knoblauchbutter & Weißbrot
11 €

*

Gegrillter Hirtenkäse (Kuhmilch)
dazu Chili- Knoblauchöl mit Kirschtomate,
Frühlingslauch & Oliven, Pfannenbrot
12 €

*

Carpaccio
aus dem Rinderfilet geschnitten
mit Zitrone & Knoblauch mariniert
Parmesan, Rucola, Kirschtomaten
14 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rheide
Am Rheinufer in Nesselbach*

Kochkurse - Catering

Steak-Karte

Rumpsteak

vom uruguayischen Black Angus Rind
200 Gramm 26 €
300 Gramm 36 €

*

Rinderfilet

vom uruguayischen Black Angus Rind
200 Gramm 38 €
300 Gramm 48 €

*

Rib Eye Steak

von der friesischen Färs
350 Gramm 39 €

*

Aus unserem Dry Ager:

Kotelett vom Seulinger Landschwein
(Döring's Hofladen)
am Knochen gereift
ca. 400 Gramm Fleisch & Knochen
33 €

Beilagen zu unseren Steaks:

Pfeffersauce, Kräuterbutter
Kartoffelstampf & Salatteller

*

+ extra:
geschmorte Zwiebeln
mit Majoran & Butter
5 €

* * * * * * * * * * * * * *

Besondere Empfehlung für 2 Personen:

Chateaubriand

(ca. 50 Min. Zubereitungszeit)
das Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilet
450 Gramm, rosa gebraten
Sauce Bernaise & Marktgemüse
Kartoffelstampf
Preis für 2 Personen 89 €

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

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rheide
Am Restaurant in Nesselbreen*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli
mit einer Kürbisfüllung
an Veloute mit Rucola, Tomate & Lauch
Parmesan
18 €

*

Original Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren
Kartoffelstampf, Gurkensalat
25 €

+ extra:
gebratene **Champignons** in Rahm
5 €

*

Geschmortes Rinderbäckchen
mit Perlzwiebeln in Portweinsauce
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
26 €

*

Rhodes Bowl auf der nächsten Seite!

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
An Restaurant m. Terrasse*

Gebratene Kalbsleber
auf Kartoffelstampf
geschmorte Zwiebeln mit Apfel & Calvados
Salatteller
26 €

*

Gegrilltes Lachsfilet
an einem rahmigen Lauchgemüse
rote Beete, Kartoffelpüree
27 €

*

Geschmorte Hasenkeule
mit Wurzelgemüse in einer Pflaumensauce
Apfelrotkohl, gebackene Kartoffelklöße
27 €

*

Rosa gebratener Lammrücken
mit Tomaten- Olivenbruschetta gratiniert
Knoblauchsauce
Petersilienwurzel & Bohnen, Bratkartoffeln
32 €

Kochkurse - Catering

Salat, Bowl & Dessert

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat, Frenchdressing

5 €

Rhodes Bowl

Couscous, Mango, Champignons
Avocado, Kichererbsen, Kirschtomaten
Blattsalate mit Honig- Feigensenfsauce

15 €

+ extra:

Rindfleisch in Sake & Soja

8 €

+ extra:

Gebratene Garnelen mit Knoblauch

8 €

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss

Stracciatella | Erdbeere

pro Kugel

2 €

Affogato

kleiner Eisespresso mit Sahne

6 €

*

Kartoffeleis

Vanille- & Haselnusseis in Amarettini
Amaretto, Sahnehaube

7 €

*

Creme brulee

von Vanille, Milch & Sahne gekocht

Schokoladeneis

7 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
Am Restaurant in Nesselbühl*

Kochkurse - Catering