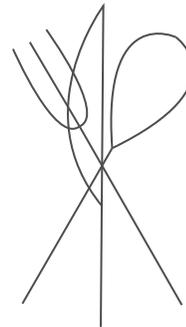


Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

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:

Herbstliche Brühe von Ente & Kalb

mit Einlage

*

Hauptgang:

Halbe Ente aus dem heißen Rohr

Orangen- Pfeffersauce

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

*

Dessert:

Marillen- Topfenknödel

Vanillesauce

Menüpreis pro Person

45 €

(Einzelpreise: Vorspeise 8 € | Suppe 7 € | Hauptgang 27 € | Dessert 6 €)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
im Restaurant m. Nesselböden*

Kochkurse - Catering

Suppen & Vorspeisen

Lachs- Weißweincreme

mit Lachswürfeln & Forellenkaviar
Knoblauchcroutons

8 €

*

Creme von roten Linsen

mit Kokosmilch gekocht
gebratene Garnele an Linsensalat

9 €

*

Gebratenes Parmesan- Pfannenbrot

dazu Oliven & Bruschetta
Knoblauchdip

6 €

*

Gemischte Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

„lassen Sie sich überraschen“
(auf Wunsch auch rein vegetarisch)

Preis pro Person 15 €

6 Weinbergschnecken

im Pfännchen gebacken
mit Knoblauchbutter & Weißbrot

11 €

*

Gegrillter Hirtenkäse (Kuhmilch)

dazu Chili- Knoblauchöl mit Kirschtomate,
Frühlingslauch & Oliven, Pfannenbrot

12 €

*

Vitello Tonato

rosa Kalbsrücken, fein geschnitten
an einer Thunfischcreme
mit Kapern, getrockneter Tomate & Petersilie

14 €

*

Carpaccio

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

14 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rheide
Am Rheineck 11, Nesselbühl*

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 Ziegenkäsefüllung
an Veloute mit Rucola, Tomate & Lauch
Parmesan, kandierte Walnüsse

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
im Restaurant m. Nesselbäumen*

Gebratene Kalbsleber

auf Kartoffelstampf
geschmorte Zwiebeln mit Apfel & Calvados
Erbsen in Kräuterrahm

26 €

*

Gegrilltes Lachsfilet

an einem rahmigen Lauchgemüse
rote Beete, Kartoffelpüree

27 €

*

Picatta Milanese

Medaillons aus dem Kalbssattel im Parmesanmantel
Tomatensauce
buntes Gemüse, Kartoffelgnocchi

29 €

*

Rosa gebratener Lammrücken

unter der Maronenkruste
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
im Restaurant m. Nebengebäude*

Kochkurse - Catering