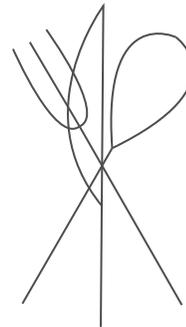


Willkommen im  
Landgasthaus Rhode,  
Ihrem Restaurant in Nesselröden  
seit 1956

# 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](http://www.landgasthaus-rhode.de)

 @LandgasthausRhode  
 @lghrhode  
[kontakt@landgasthaus-rhode.de](mailto:kontakt@landgasthaus-rhode.de)  
 05527 98100

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering

# Abendmenü

Vorspeise:

## Würziger Couscous im Glas

marinierte Garnelen, Kirschtomaten & Avocado

\*

Suppe:

## Herbstliche Brühe von Kalb & Gans

mit Einlage

\*

Hauptgang:

## Cordon bleu aus dem Kalbsrücken

mit Schinken & Käse gefüllt

Champignonsauce, rahmige Erbsen & Kroketten

\*

Dessert:

## Crème brûlée

Vanilleeis & Zwetschgen

Menüpreis pro Person

49 €

(Einzelpreise: Vorspeise 9 € | Suppe 7 € | Hauptgang 29 € | Dessert 7 €)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rhode*  
Am Restaurant in Nesselbühl

Kochkurse - Catering

# Suppen & Vorspeisen

**Crème von roten Linsen**  
mit Kokosmilch gekocht  
Ziegenkäsepraline an Linsensalat  
8 €

\*

**Andalusische Fischsuppe**  
mit Knoblauch & Meeresfrüchten gekocht  
dazu eine leichte Currynote, Croutons  
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 €

\*

**Knusprige Riesengarnelen**  
3 Stück an Püree der Petersilienwurzel  
Mangochutney & Anis- Glace  
14 €

\*

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

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide  
An Restaurant m. Nebengebäuden*

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



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 €

## Gebratene Kalbsleber

auf Kartoffelstampf  
geschmorte Zwiebeln mit Apfel & Calvados  
geröstete Karotte & Sellerie

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 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide  
im Restaurant m. Nesselbäumen*

Kochkurse - Catering

# Salat, Vegetarisch & Dessert

## Beilagensalat

kleiner gemischter Salat, Frenchdressing

5 €

\*\*\*\*\*

## „Anti Pasti & Käse“

gegrillter Hirtenkäse (Kuhmilch)  
an Hummus mit Anti Pasti Gemüse  
Knoblauchcreme  
Falaffeln & gebratene Gnocchi

17 €

\*\*\*\*\*

## 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

Vanilleeis & Zwetschgen

7 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide*  
im Restaurant m. Nesselbäumen

Kochkurse - Catering