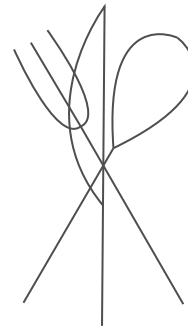


Willkommen im  
Landgasthaus Rhode,  
Ihrem Restaurant in Nesselröden  
seit 1956

# Speisen & Getränke

| Öffnungszeiten |                            | Küche                            |
|----------------|----------------------------|----------------------------------|
| Mo & Di        | 17 - 22 Uhr                | 17:30 - 21 Uhr                   |
| Mi & Do        | Geschlossen                |                                  |
| Fr & Sa        | 11 - 14 Uhr<br>17 - 22 Uhr | 11:30 - 13 Uhr<br>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

Suppe: **Spargelcreme**  
mit gebackenem Spargel

\*

Zwischengang: **Spargelrisotto**  
mit Parmesan & Kirschtomaten  
marinierte Krebschwänze

\*

Hauptgang: **Filet von der Gerblingeröder Goldforelle**  
an gebratenem grünen & weißen Spargel  
Butterkartoffeln

\*

Dessert: **Maracujacreme**  
mit Browniecrumble & Erdbeeren

Menüpreis pro Person  
49 €

(Einzelpreise: Suppe 7 € | Zwischengang 12 € | Hauptgang 28 € | Dessert 8 €)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rhode*  
Am Restaurant in Nesselbühl

Kochkurse - Catering

# Suppen & Vorspeisen

**Bärlauch- Spargelcreme**  
mit marinierten Krebschwänzen  
9 €

\*

**Andalusische Fischsuppe**  
Lachs & Meeresfrüchte  
mit leichter Knoblauch- Currynote, Croutons  
9 €



\*

**Gemischte Vorspeisenplatte**  
ab 2 Personen  
„lassen Sie sich überraschen“  
(auf Wunsch auch rein vegetarisch)  
Preis pro Person 16 €

\*

**Parmesan- Pfannenbrot**  
Spargelsalat  
Bärlauchpesto & Kräuterdip  
8 €

**Gegrillter Ziegenkäse**  
an einem Mangochutney  
getoppt mit Chili- Knoblauchzwiebeln  
Wildkräutersalat, Kräuterbaguette  
13 €

\*

**Gebratener Spargel „Surf & Turf“**  
grün & weiß, mit Knoblauch, Chili & Lauchzwiebeln  
dazu ein Spieß von Rinderfilet & Garnele  
17 €



**Carpaccio**  
aus dem Rinderfilet geschnitten  
mit Zitrone & Knoblauch mariniert  
Parmesan, Rucola, Kirschtomaten  
gebratene Kräuterchampignons, Pfannenbrot  
17 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide*  
im Restaurant m. Nebengebäude

Kochkurse - Catering

# Spargelkarte

## Portion Spargel

vom Spargelhof Bockelmann in Rethem

Sauce Hollandaise

geklärte Butter

Salzkartoffeln

„natur“ . . . . 22 €

mit spanischem Serranoschinken & Melone . . . . 32 €

dazu ein Wiener Kalbsschnitzel . . . . 34 €

Paniertes Kotelett vom Duroc- Schwein (Döring's Hofladen) . . . . 39 €

Rosa Maibockrücken mit Morchelsauce . . . . 46 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rhohe*  
im Restaurant m. Nesselbäumen

Kochkurse - Catering

# Steak-Karte

## Rumpsteak

vom uruguayischen Black Angus Rind

200 Gramm 29 €

300 Gramm 39 €

\*

## Rinderfilet

vom uruguayischen Black Angus Rind

200 Gramm 41 €

300 Gramm 54 €

\*

## Rib Eye Steak

von der friesischen Färse

350 Gramm 42 €

\*

+ extra:

**Portion geschmorte Zwiebeln**

mit Majoran & Butter

zzgl. 5 €

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

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rhohe  
im Restaurant m. Nesselbäumen*

## Aus unserem Dry Ager:

**Kotelett vom Seulinger Landschwein**

**(Döring's Hofladen)**

am Knochen gereift

ca. 400 Gramm Fleisch & Knochen

39 €

\*

**Zu unserem Steaks servieren wir immer  
Kräuterbutter & Pfeffersauce  
sowie ein kleines Ofengemüse,  
außerdem Kartoffelstampf mit Butter & Kräutern  
& einen Salatteller**

\*

## Besondere Empfehlung für 2 Personen:

**Chateaubriand von der friesischen Färse**

(ca. 50 Min. Zubereitungszeit)

das Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilet

450 Gramm, rosa gebraten

Sauce Bernaise & Marktgemüse

gebratene Kräuterchampignons, Kartoffelstampf

Preis für 2 Personen 95 €

Kochkurse - Catering

# Hauptgänge

## Hausgemachte Ravioli

mit Tomate & Mascarpone gefüllt  
an Velouté mit grünem Spargel,  
Tomate & Frühlingslauch  
Parmesan  
18 €

\*

## Spargelragout

von grünem & weißen Spargel  
in Rahmsauce mit Kartoffeln  
und Kalbsfleischbällchen  
24 €

\*

## Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren  
Kartoffelstampf, Gurkensalat  
26 €

+ extra:

gebratene **Champignons** in Rahm  
zzgl. 5 €

## Kabeljau unter der Mandelkruste

an einem Parmesan- Risotto  
Broccoli, Kräuterbutter  
27 €

\*

## Geschmortes Rinderbäckchen

in Portweinsauce  
Marktgemüse & Kartoffelgratin  
27 €

\*

## Rosa gebratener Lammrücken

unter der Ziegenkäsekruste  
Knoblauchsauce  
grüne Bohnen, Kartoffelkrapfen  
33 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide*  
Am Restaurant in Nesselbreen

Kochkurse - Catering

# Salat & Dessert

## Beilagensalat

kleiner gemischter Salat, Balsamicodressing  
6 €

## Affogato

kleiner Eisespresso  
Vanilleeis, Espresso & Sahnehaube  
6 €

\*\*\*\*\*

## Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille  
Schokolade  
Haselnuss  
Stracciatella  
Erdbeere  
dazu geschlagene Sahne & Waffel

pro Kugel  
2,50 €

## Kartoffeleis

Vanille- & Haselnusseis in Amarettini  
Amaretto, Sahnehaube  
7 €

## Creme Catalan

gebrannte, spanische Creme  
aromatisiert mit Zitrone & Orange  
Vanilleeis, Früchte  
9 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide  
im Restaurant m. Nesselbäumen*

Kochkurse - Catering