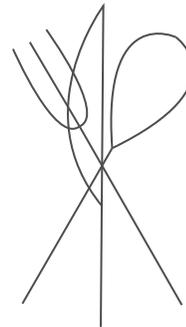


Willkommen im  
Landgasthaus Rhode,  
Ihrem Restaurant in Nesselröden  
seit 1956

# 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)  
Mittags kleine Mittagskarte  
Montag und Dienstag kleine Empfehlungskarte



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: **Zwiebelsuppe**  
mit Majoran & Sahne verkocht  
Croutons

\*

Zwischengang: **Bruschetta**  
mit Hirtenkäse, Tomatenwürfeln & Pfifferlingen  
an Rucola, gebratene Garnele

\*

Hauptgang: **Plattierter Kalbsrücken**  
mit Schinken belegt im Anti Pasti Türrchen  
Pfifferlinge in Rahm, Kartoffelgnocchi

\*

Dessert: **Joghurt- Orangenmousse**  
mit Browniecrumble im Glas

Menüpreis pro Person  
49 €

(Einzelpreise: Suppe 7 € | Zwischengang 12 € | Hauptgang 31 € | Dessert 7 €)

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rhoie*  
Am Restaurant in Nesselbühl

Kochkurse - Catering

# Suppen & Vorspeisen

**Pfifferlingssüppchen**  
mit Frühlingslauch & Lammstreifen  
9 €

\*

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



\*

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

\*

**Parmesan- Pfannbrot**  
Knoblauchcreme & Oliven  
getrocknete Tomate  
8 €

**Gebackener Hirtenkäse**  
mit Zwiebel, Tomate & Knoblauch  
im Ofen gebacken, Pfannbrotstreifen  
13 €

\*

**Pasta Sarda mit Pfifferlingen**  
geröstete Nudel nach Risotto Art  
mit gebratenen Pfifferlingen  
& knusprigen Schinken  
15 €



**Carpaccio**  
aus dem Rinderfilet geschnitten  
mit Zitrone & Knoblauch mariniert  
Parmesan, Rucola, Kirschtomaten  
Pfifferlinge & Champignons, Pfannbrotstreifen  
17 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide  
im Restaurant m. Nebengebäude*

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  
Am Rhohepark 11, Nesselbreen*

## 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

(ca. 50 Min. Zubereitungszeit)

das Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilet

450 Gramm, rosa gebraten

Sauce Bernaise & Marktgemüse

Pfifferlinge & Champignons, Kartoffelstampf

Preis für 2 Personen 95 €

Kochkurse - Catering

# Hauptgänge

## Hausgemachte Ravioli

mit Tomate & Mascarpone gefüllt  
an einer Velouté mit Pfifferlingen,  
Tomate & Frühlingslauch

Parmesan

18 €

\*

## Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Preiselbeeren  
Kartoffelstampf, Gurkensalat

26 €

+ extra:

gebratene **Champignons** in Rahm

zzgl. 5 €

\*

## Geschmortes Rinderbäckchen

in Portweinsauce

Marktgemüse & Kartoffelgratin

27 €

## Gerblingeröder Goldforellenfilet

an Zucchini & Linguine  
geröstete Paprikasauce

27 €

\*

## Rosa Lammrücken

in einer Kräuterkruste gebraten

Knoblauchsauce

grüne Bohnen, Pfifferlingsgröscht'l

33 €

\*

## Gebratener Hirschrücken

im Baconmantel

Pfifferlingssauce

Kartoffelpüree, geschmorter Spitzkohl

38 €

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 €

## Bayrisch Creme

Vanillecreme  
mit Erdbeeren & Minze  
8 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus  
Rheide  
Am Restaurant m. Nesselbäumen*

Kochkurse - Catering