

Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

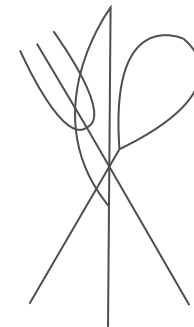
Speisen & Getränke

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 sowie aktuell Montag und Dienstag
kleine Auswahlkarte

Restaurant - Gästezimmer



Landgasthaus Rhode
Nesselröder Straße 29
37115 Duderstadt
05527 98100
www.landgasthaus-rhode.de

@LandgasthausRhode
 @lghrhode
kontakt@landgasthaus-rhode.de
 05527 98100



Kochkurse - Catering

Weißer Creme von Tomaten

Concassée | Basilikumsahne | Parmesanchip
white tomato soup | basil | parmesan

9 €

*

Andalusische Fischsuppe

Knoblauch & Curry | Fisch | Meeresfrüchte
Dill- Schmand- Pumpernickel
fish soup

9 €

*

Vorspeisenplatte „Marhonesse“

ab 2 Personen

gemischte Vorspeisen | Pfannenbrotstreifen
(auf Wunsch auch vegetarisch)
mixed starter | pan fried bread

16 € p.P.

*

Parmesan- Pfannenbrot

geröstete Knoblauchcreme | Tomatenchutney
Oliven
pan fried bread with parmesan | aioli | tomatojam | olives

8 €

Gebackene Champignons

an Blattsalaten | Cocktailsauce
fried white mushrooms | salad | cocktailsauce

9 €

*

Gebratener Hirtenkäse

Knoblauch- Chiliöl | Lauch | Oliven
Kirschtomaten | Pfannenbrotstreifen
*cow cheese | garlic- pepperoil | leek | olives | tomato
pan fried bread*

13 €

*

Gegrillte Riesengarnelen

3 Stück | Kurkuma- Linsen
Kokosmilch | Fenchel
prawn | curcuma lentils | coconut milk | fennel

15 €

*

Carpaccio

aus dem Rinderfilet geschnitten
Parmesan, Rucola, Kirschtomaten
Pfannenbrotstreifen
beef carpaccio | parmesan | tomato | pan fried bread

16 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rheide
An Restaurant in Nesselbreen*

Kochkurse - Catering

Rumpsteak

vom uruguayischen Black Angus Rind

roastbeef

200 Gramm 29 €

300 Gramm 39 €

*

Rinderfilet

vom uruguayischen Black Angus Rind

beef filet

200 Gramm 41 €

300 Gramm 54 €

*

Rib Eye Steak

vom argentinischen Rind

rib eye steak

300 Gramm 42 €

*

Dry Aged Kotelett

vom Seulinger Landschwein

(Regionaler Lieferant: Döring's Hofladen)

dry aged pork chop

400 Gramm (mit Knochen) 42 €

Beilagen zu unseren Steaks:

Kräuterbutter | Pfeffersauce

Kartoffelstampf mit Röstzwiebel | Salatteller

herbs butter | pepper sauce | mashed potato | side salad

*

Besondere Empfehlung für 2 Personen:

Chateaubriand

(ca. 50 Min. Zubereitungszeit)

das Doppellendenstück aus der Mitte des Rinderfilet

450 Gramm, rosa gebraten

Sauce Bernaise | Marktgemüse

Pfifferlinge & Champignons | Pommes frites

chateaubriand | sauce bernaïse | vegetables | mushrooms

french fries

Preis für 2 Personen 95 €

*

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

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Grüne Carbonara an Casarecce
hausgemachte, gerollte Grießnudel
Guanciale | Dill | Ei | Zitrone | Parmesan
noodle carbonara
17 €

*

Original Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken geschnitten
Preißelbeeren | Kartoffelstampf | Gurkensalat
viennese schnitzel | cranberry | mashed potato | cucumber salad
26 €
+ extra: gebratene Champignons in Rahm
white mushrooms in cream
zzgl. 5 €

*

Zanderfilet
in der Papillote gebacken
geröstete Paprikasauce
Ofengemüse | Pellkartoffeln
zander en papillote | paprika sauce | vegetables | potato
27 €

Restaurant - Gästezimmer

Rumpsteak Strindberg
Senf | Zwiebel | Eihülle
grüne Bohnen | Bratkartoffeln
roastbeef strindberg | mustard | onion | egg
green beans | roasted potato
29 €

*

Rosa Lammrücken
in der Kräuterkruste gebraten
Knoblauchsauce
Pfifferlinge | gedrückte Parmesankartoffeln
back of lamb | garlic sauce | chanterelles | smashed potato
33 €

*

Gefülltes Rinderfilet
mit Ziegenkäse im Baconmantel
Mangosauce
Blattspinat | Bandnudeln
beef filet filled with goats cheese | bacon | mango sauce | spinach |
noodles
42 €

*Landgasthaus
Rhede
An Restaurant in Niedersachsen*

Kochkurse - Catering

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat | Balsamicodressing
side salad
6 €

*

Sommersalat

großer gemischter Salat | Balsamicodressing
gebratener Ziegenkäse | Granatapfel
Laugenstücke
mixed salad | goats cheese | pomegranate | pretzel
16 €

*

Zucchini-puffer

mit einer Hirtenkäsecreme
Kirschtomaten | Kräuter
zucchini fritter | cow cheese cream | tomato | herbs
14 €

*

Semmelknödel

Pfifferlinge in Rahm | Kräuter
bread dumpling | chanterelles in cream | herbs
16 €

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss
dazu geschlagene Sahne & Waffel
ice cream (vanilla | chocolate | hazelnut | stracciatella)
pro Kugel 2,50 €

*

Affogato

kleiner Eisespresso
Vanilleeis | Espresso | Sahnehaube
affogato | vanilla ice cream | espresso | cream
6 €

*

Kartoffeleis

Vanille- & Haselnusseis in Amarettini
Amaretto | Sahnehaube
vanilla- & hazelnut ice cream in amaretto, cream
7 €

*

Tonka- Sabayon

im Weinglas serviert
Schokoladeneis | Früchte
sabayon of tonka | chocolate ice cream | fruits
9 €