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

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

Suppen & Vorspeisen

Kürbissuppe
Muskatkürbis | Schmand | Kerne | Öl
pumpkin soup
8 €

*

Andalusische Fischsuppe
Knoblauch & Curry | Fisch | Meeresfrüchte
Dill- Schmand- Pumpernickel
fish soup
9 €

*

Vorspeisenplatte „Marhoness“
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 €

Gebratene Knoblauchpilze
Pfifferlinge | Champignons
geröstete Knoblauchcreme | Pfannenbrotstreifen
roasted mushrooms | garlic cream | pan fried bread
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 €

Steaks

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 bernaise | vegetables | mushrooms
french fries
Preis für 2 Personen 95 €

*

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

Hauptgänge

Hausgemachte Casarecce
gerollte Grießnudel
Kürbis | Kerne | Lauchzwiebel | Ziegenkäse
noodle with pumpkin & mushrooms
16 €

*

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 €

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 €

*

Tournedos aus dem Rinderfilet
gegrillte Filetmedaillons in Sauce
Sardellen | Kapern | Oliven
Blattspinat | Bandnudeln
tournedos of beef | sardelle & caper | spinach | noodles
42 €

Vegetarisches & Dessert

Beilagensalat
kleiner gemischter Salat | Balsamicodressing
side salad
6 €

*

Gemüsecurry
gegrilltes Gemüse | Kokos- Currysauce
Jasminreis
vegetables in coconut curry sauce | rice
16€

*

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

*

Sommersalat
großer gemischter Salat | Balsamicodressing
Granatapfel | Laugenstücke
gegrilltes Teriyaki Huhn
mixed salad | pomegranate | pretzel | chicken
18 €

Unsere Eissorten von „Mövenpick“
Vanille | Schokolade | Haselnuss
dazu geschlagene Sahne & Waffel
ice cream (vanilla | chocolate | haselnut | 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- & haselnut ice cream in amaretto, cream
7 €