

Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

Speisen & Getränke

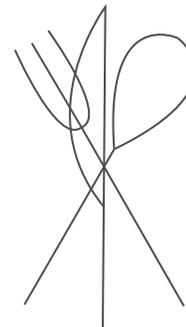
Öffnungszeiten		Küche
Mo, Di, Fr	17 - 22 Uhr	17:30 - 21 Uhr
Mi & Do	Geschlossen	
Sa	11 - 14 Uhr 17 - 22 Uhr	11:30 - 14 Uhr 17:30 - 21 Uhr
So	11 - 15 Uhr	11:30 - 14 Uhr

Freitag Mittag auf Anfrage (Reservierung)

an den Feiertagen gesonderte Öffnungszeiten

Mittags 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

Suppen & Vorspeisen

Karotten- Kokossuppe
vegan
gebackene Rote Beete Falaffel
coconut- carrot soup | falaffel
7 €

*

Bärlauchsuppe
am Tisch eingegossen
Jakobsmuschel
ramson soup | scallop
9 €

*

Andalusische Fischsuppe
Knoblauch & Curry | Fisch | Meeresfrüchte
Knoblauchbrötchen
fish soup
9 €

*

Vorspeisenplatte „Marhones“
ab 2 Personen
gemischte Vorspeisen | Pfannenbrotstreifen
(auf Wunsch auch vegetarisch)
mixed starter | pan fried bread
16 € p.P.

Restaurant - Gästezimmer

Pfannenbrot mit Sesam & Parmesan
Knoblauchcreme | Pesto | Bruschetta
*pan fried bread with sesame & parmesan | cream | pesto |
tomatobruschetta*
8 €

*

Gegrillter Hirtenkäse (aus Kuhmilch)
Lauch | Oliven | Kirschtomaten
in Chili- Knoblauchöl | Pfannenbrotstreifen
*cow cheese | garlic oil with leek, olives & tomato
pan fried bread*
13 €

*

Carpaccio
aus dem Rinderfilet geschnitten
Parmesan | Rucola | Kirschtomaten
Pfannenbrotstreifen
beef carpaccio | parmesan | tomato | pan fried bread
16 €

*

„Meeres- Trio“
Jakobsmuschel, Grünschalmuschel & Pulpo
Fenchel & Dattel | Knoblauchschaum
scallop | mussel | pulpo | fennel | date | garlic sauce
16 €

*Landgasthaus
Rheide
An der Rheide in Nesselde*

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

von der friesischen Färse
rib eye steak

300 Gramm 42 €
*

Beilagen zu unseren Steaks:

Kräuterbutter | Pfeffersauce
Kartoffelstampf mit Röstzwiebel | Salatteller
herbs butter | pepper sauce | mashed potato | side salad

Extras zu unseren Steaks:

- Portion saftig geschmorte Zwiebeln 5 €
extra onions
- Gebratene Knoblauchchampignons 6 €
extra garlic mushrooms
- Surf'N'Turf | 2 Riesengarnelen am Spieß 8 €
extra prawn

Rhodes Holzfällersteak

250 Gramm Rumpsteak
saftig geschmorte Champignons & Zwiebeln
am Tisch flambiert

Käsetomate, Pommes frites, Salatteller
*flambé roastbeef | mushrooms & onions | tomato with cheese
french fries | side salad*

43 €

Besondere Empfehlung für 2 Personen:

Chateaubriand

(ca. 45 Min. Zubereitungszeit)
das Doppellendenstück aus der Mitte des Rinderfilet
450 Gramm, rosa gebraten
Sauce Bernaise | Marktgemüse
Champignons | Pommes frites
*chateaubriand | sauce bernaise | vegetables | mushrooms
french fries*
Preis für 2 Personen 95 €

Alle Gewichtsangaben sind mind. das Rohgewicht des Fleisches.

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
An der Röhre in Nesselbuden*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten

Preißelbeeren | Kartoffelstampf | Gurken- Bohnensalat
viennese schnitzel | cranberry | mashed potato | cucumber salad

27 €

+ extra: **gebratene Champignons in Rahm**

white mushrooms in cream

zzgl. 5 €

*

Kabeljaufilet

Zitronen- Teriyakisauce

Kartoffel- Wasabipüree | Wokgemüse

codfish | teriyakisauce | potato puree with wasabi | wok vegetables

27 €

*

Gerblingeröder Goldforellenfilet

geschmorter Wirsing mit Kokosmilch

bunte Karotten | Sesamkartoffeln

trout filet | savoy with coconut milk | carrots | sesame potato

28 €

Gebratene Kalbsleber

geschmorte Zwiebeln mit Apfel

in Calvadosrahm

Erbsen | Kartoffelpüree

liver of veal | onion & apple in calvadosauce | peas | puree

27 €

*

Rosa Lammrücken

in Rosmarin gebraten

Honig- Knoblauchsauce

gedrückte Parmesankartoffeln, gelbe Beete

back of lamb | garlic sauce | smashed potato | yellow beetroot

33 €

*

Hirschrücken

Morchelrahm

Mandelbroccoli | Kartoffelgratin

back of venison | morel sauce | almond- broccoli | potato gratin

34 €

*

Gefülltes Rinderfilet

mit Ziegenkäse im Baconmantel

Mangosauce

Blattspinat | Kartoffelkroketten

beef filet with goats cheese | mangosauce | spinach | croquettes

45 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rade
An der Reppensmühle in Nesselbreen*

Kochkurse - Catering

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat | Hausdressing
side salad

6 €

*

Salatteller „Marhones“

großer gemischter Salat | Hausdressing
Pfannenbrot

salad plate | pan fried bread

14 €

+ extra gebratener Garnelenspieß zzgl. 8 €

+ extra gebratene Rinderfiletstreifen zzgl. 14 €

*

Parmesanrisotto

gelbe Beete | Portobello mit Sesam

parmesan risotto | yellow beet root | portobello

15 €

* * * * *

Crêpes Suzette

ab 2 Personen; am Tisch flambiert
Crêpes in Orangensirup | Vanilleeis

crepes suzette | vanilla ice cream

14 € p.P.

Restaurant - Gästezimmer

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere
dazu geschlagene Sahne & Waffel

ice cream (vanilla | chocolate | hazelnut | strawberry)

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 €

*

Bayrischcreme

Vanillecreme mit Blaubeeren

bavarian cream | blueberry

7 €

*

Hausgemachtes Honig- Rosmarineis

als Nocke, dazu süße Macadamia

homemade honey- rosemary ice cream | macadamia

4 €

*Landgasthaus
Rhode
An der Rheinfähre in Nesselbach*

Kochkurse - Catering