

Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

Speisen & Getränke

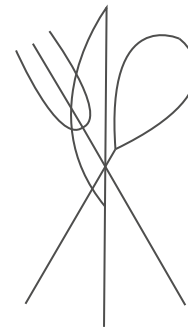
Öffnungszeiten		Küche
Mo, Di, Fr	17 - 22 Uhr	17:30 - 21 Uhr
Mi & Do	Geschlossen	
Sa	11 - 14 Uhr	11:30 - 14 Uhr
	17 - 22 Uhr	17:30 - 21 Uhr
So	11 - 15 Uhr	11:30 - 14 Uhr

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

Crema vom Grana Padano

Lammstreifen | Spargel
am Tisch eingegossen
parmesan soup | lamb | asparagus
11 €

*

Spargelcreme
Schnittlauchsahne
asparagus soup
7 €

*

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.

Pfannenbrot mit Sesam & Parmesan

Knoblauchcreme | Pesto | Spargelsalat
pan fried bread with sesame & parmesan | cream | pesto | asparagus
8 €

*

Gegrillter Hirtenkäse (aus Kuhmilch)

Lauch | Oliven | Kirschtomaten
in Chili- Knoblauchöl | Pfannenbrotstreifen
cow cheese | garlic oil with leek, olives & tomato
pan fried bread
13 €

*

Gratinierter Spargel

kleines Spargelbund
Tomate | Ziegenkäse | Lauchzwiebel
asparagus au gratin | tomato | goat's cheese | leek
13 €

*

Carpaccio

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

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhede
An Restaurant in Niedersachsen*

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 Färs
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



Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Portion Spargel

vom Spargelhof Bockelmann in Rethem
Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln
asparagus | sauce hollandaise | potato

„natur“ 22 €
nature

mit Serranoschinken & Melone 32 €
with serrano ham & melon

dazu ein Wiener Kalbsschnitzel 36 €
with viennese schnitzel

mit einem Lachsfilet 37 €
with salmon

ein Rumpsteak 200 Gramm mit Pfeffersauce 41 €
with rumpsteak 200 gram

* * *

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 €

Gebratene Kalbsleber

geschmorte Zwiebeln mit Apfel in Calvadosrahm
Erbsen | Kartoffelpüree
liver of veal | onion & apple in calvadossauce | peas | puree
27 €

*

Gebratenes Lachsfilet

an Zitronenspaghetti

Parmesan | Kirschtomaten | Tomatensauce
salmon | lemon spaghetti | parmesan | cherry tomato & sauce
28 €

*

Rosa Lammrücken

in Rosmarin gebraten

Honig- Knoblauchsauce, gebackener Spargel
gedrückte Parmesankartoffeln, Bohnen
back of lamb | garlic sauce | smashed potato | asparagus | beans
33 €

*

Hirschrücken

Morchelrahm

Mandelbroccoli | Kartoffelgratin
back of venison | morel sauce | almond- broccoli | potato gratin
34 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rethem
an der Rur*

Kochkurse - Catering

Beilagensalat

kleiner, gemischter Salat | Hausdressing
side salad
6 €

*

Salatteller „Marhones“

großer, gemischter Blattsalat mit Gurke & Tomate
dazu Mango, Avocado & Garnelen
Minz- Mangoessig
Pfannenbrot
salad plate | mango | avocado | prawn | pan fried bread
19 €

*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

in Rahm mit Käse gratiniert
Spargel | Erbse | Tomate
gnocchi | cream | asparagus | peas | tomato | cheese
16 €

* * * * *

Crêpes Suzette

ab 2 Personen; am Tisch flambiert
Crêpes in Orangensirup | Vanilleeis
crepes suzette | vanilla ice cream
14 € p.P.

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

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

*

Hausgemachtes Honig- Rosmarineis

als Nocke, dazu süße Macadamia
homemade honey- rosemary ice cream | macadamia
5 €

*

Affogato

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

*

Kartoffeleis

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

*

Bayrischcreme

Vanillecreme mit frischen Erdbeeren
bavarian cream | strawberry
8 €

Restaurant - Gästezimmer



Kochkurse - Catering