

Landgasthaus Rude

The Restaurant in Neoschönau



Kulinarische Termine

für

**Herbst & Winter
2025 / 2026**

Ente Ausser Haus

im November & Dezember

Nur auf Vorbestellung

Eine **Ente** für 2 Personen, gebraten und auf Platte portioniert. Dazu Orangensauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße.

(Ca. 20 Minuten Zubereitungszeit nach Anleitung mit Hilfe von Wassertopf & Backofen)

Preis für 2 Personen 55 €

Rhodes Glühweintreff im Advent

am Freitag, den 5., 12. & 19. Dezember ab 18 Uhr

Glühwein, Punsch, **Entenbrötchen** & weitere Leckereien an der weihnachtlichen **APE** auf dem Hof.

Ausser Haus für den Heiligabend

Abholung am Dienstag, den 23. Dezember ab 18 Uhr

Nur auf Vorbestellung

Deftige **Gulaschsuppe** oder **Brühe von Gans & Kalb** mit Einlage

Preis für ca. 1 Liter im Beutel 15 €

*

Zungenragout

mit Champignons, kleinen Würstchen & Fleischbällchen in **Madeirasauce**, Kartoffelklöße

Preis pro Portion 25 €

25

Ausser Haus am 1. Weihnachtstag

Abholung am Donnerstag, den 25. Dezember
zwischen 9 und 12 Uhr; Nur auf Vorbestellung

Unser **ofenfrischer Gänsebraten**, gebraten und
auf Platte portioniert. Dazu Orangensauce,
Apfelrotkohl & Kartoffelklöße.

Preis für 2 Personen (1/2 Gans) 70 €

Preis für 4 Personen (1 Gans) 140 €

*

Geschmortes **Rinderbäckchen**

Portweinsauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße

Preis pro Portion 25 €

*

Zungenragout

mit Champignons, kleinen Würstchen &
Fleischbällchen in **Madeirasauce**, Kartoffelklöße

Preis pro Portion 25 €

*

Veganes **Gemüsecurry**

gebratenes Wokgemüse in einer Kokos- Currysauce
aromatisierter Jasminreis

Preis pro Portion 20 €

(Für Heiligabend & Weihnachten: Ca. 20 Minuten
Zubereitungszeit nach Anleitung mit Hilfe von
Wassertopf & Backofen)

Neujahrsmenü

am Samstag, den 17. Januar 2026 ab 17:30 Uhr

Menübeginn: 18:30 Uhr

Auf das neue Jahr ein ausgesuchtes Menü in 6 Gängen.

-Gruß aus der Küche-

Vorspeise: **Hausgebeizter Lachs**

an Reibekuchen, Salatbouquett
Meerrettichcreme

Suppe: **Parmesan- Trüffelsuppe**

Dattel, Parma- Crostini

Zwischengang: **Hirschravioli**

Preiselbeerkompott

Sorbet: **Beerensorbet**

mit Vodka

Hauptgang: **Involtini vom Kalb**

Kalb & Schinken, gerollt
Weißweinsauce
Ratatouille, Gnocchi

Dessert: **Tonkabohnen- Mousse**

Menüpreis pro Person 59 €

Menü zum Valentinstag

am Samstag, den 14. Februar 2026 ab 17:30 Uhr

Menübeginn: 18:30 Uhr

Ein Menü für alle Verliebten. Bei Kerzenschein ein bisschen Zweisamkeit genießen.

-Gruß aus der Küche-

Vorspeise: **Tartar vom Rind**

Parmesanchip

Graubrot, Butter

Suppe: **Kraftbrühe von der Tomate**

Zwischengang: **Getrüffelte Linguine**

mit Hummerfleisch & Parmesan

Sorbet: **Limettensorbet**

mit Rosenblüten aromatisiert

Hauptgang: **Rosa gebratener Hirschrücken**

Holunder- Pfeffersauce

feines Kartoffelpüree, Broccoli

Dessert: **Halbfester Schokoladenkuchen**

Karamelleis & salzige Nüsse

Menüpreis pro Person 69 €

**Wir wünschen all unseren Gästen eine
besinnliche Weihnachtszeit und einen guten
Rutsch ins neue Jahr.**

**Auch 2026 sind wir wieder mit neuen Ideen &
Altbewährtem für Sie da.**

28. April 2026
Start der Grillsaison
mit unserem beliebten Grillbüffet

Kochkurse von März bis Oktober 2026

Gutscheine zum Verschenken!

Denken Sie bitte an eine Reservierung.

**Angebote gelten, solange Plätze verfügbar
sind oder der Vorrat reicht.**

Änderungen vorbehalten!

Landgasthaus Rhode OHG

*Landgasthaus
Rhode*

E-Mail: kontakt@landgasthaus-rhode.de
Internet: www.landgasthaus-rhode.de

Nesselröder Str. 29

37115 Duderstadt

OT Nesselröden

Tel.: 05527 / 98100