

Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

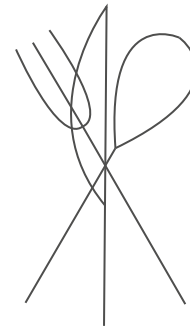
Speisen & Getränke

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 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

*Landgasthaus
Rhode*
an Nesselröden

Kochkurse - Catering

Kürbissuppe

Ingwer- Chilipesto | Garnele | Kerne | Öl
pumpkin soup | gingerpesto | prawn
8 €

*

Andalusische Fischsuppe

Knoblauch & Curry | Fisch | Meeresfrüchte
Aioli- Brot
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 Kräutern & Parmesan

Tomaten- Oliventapenade | Pesto | Aioli
pan fried bread with parmesan | aioli | tomato & olives | pesto
8 €

*

Hirtenkäse

in Tempurateig gebackener Kuhmilchkäse
Knoblauch- Tomatensud mit Chili
saftig geschmorte Zwiebeln | Pfannenbrotstreifen
cow cheese | tempura | garlic- tomato sauce | onions
pan fried bread
13 €

*

Oktopus

Lauchzwiebel | Tomate | Zitrone
Zartweizen | Knoblauch & Olivenöl
pulpo | leek | tomato | lemon | wheat | garlic
15 €

*

Carpaccio

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

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

extra onions

5 €

*

Pfannengemüse mit Mais & Knoblauch

extra pan fried vegetables

6 €

*

Surf'N'Turf | 2 Riesengarnelen am Spieß

extra prawn

8 €

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
Rade
An der Rade in Nesselde*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten
Preißelbeeren | Kartoffelstampf | Gurkensalat
viennese schnitzel | cranberry | mashed potato | cucumber salad
26 €

Alternativ als Cordon bleu

mit Pastrami & Käse gefüllt
alternativ: cordon bleu with pastrami & cheese
29 €

+ extra: gebratene Champignons in Rahm
white mushrooms in cream
zzgl. 5 €

* * * * *

Kabeljaufilet

mit Lauchzwiebel & Parmesan belegt
geröstete Paprikasauce
Grillgemüse | Süßkartoffeln
*codfish | leek & Parmesan | sweet peppers sauce | vegetables |
sweet potatos*
27 €

Gebratene Kalbsleber

Apfel | Zwiebel | Calvadossauce
Erbsen | Kartoffelpüree
liver of veal | apple & onions in calvadossauce | potato puree | peas
27 €

*

Halbe Ente

Maronensauce | gefüllter Preißelbeerapfel
Rotkohl | Kartoffelklöße
*half duck | sweet chestnuts sauce | apple | red cabbage | potato
dumplings*
29 €

*

Rosa Lammrücken

unter der Haselnusskruste gebacken
Honig- Knoblauchsauce
gedrückte Parmesankartoffeln
Feigen | gelbe Beete
*back of lamb | honey-garlic sauce | smashed potato | figs | yellow
beetroot*
33 €

Restaurant - Gästezimmer

*Landgasthaus
Rhode
An der Rheinfähre in Nesselbach*

Kochkurse - Catering

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat | Balsamicodressing
side salad
6 €

*

Gemüsecurry

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

*

Abgeschmolzene Kartoffelklöße

getrüffelte Steinpilze in Rahm
Kirschtomaten | Kräuter
potato dumpling | porcini with truffle in cream
cherry tomato | herbs
18 €

*

Hausgemachte Ravioli

mit Kürbis gefüllte Nudel
Kokosmilch | Parmesan | Rucola
ravioli with pumpkin | coconut milk | parmesan | rocket salad
19 €

Unsere Eissorten von „Mövenpick“

Vanille | Schokolade | Haselnuss
dazu geschlagene Sahne & Waffel
ice cream (vanilla | chocolate | hazelnut)
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 €

*

Creme brulee

karamellisierte Vanillecreme
heiße Zwetschgen | Haselnusseis
creme brulee | hot plum | hazelnut ice cream
9 €