

Willkommen im
Landgasthaus Rhode,
Ihrem Restaurant in Nesselröden
seit 1956

Speisen & Getränke

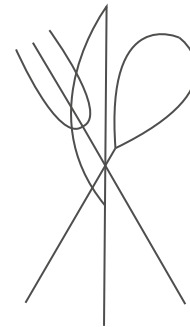
Öffnungszeiten		Küche
Mo, Di, Fr	17 - 22 Uhr	17:30 - 21 Uhr
Mi & Do	Geschlossen	
Sa	11 - 14 Uhr 17 - 22 Uhr	11:30 - 14 Uhr 17:30 - 21 Uhr
So	11 - 15 Uhr	11:30 - 14 Uhr

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

Creme von roter Linse

Kokosmilch | Croutons

lentil soup | coconut milk

7 €

*

Parmesan- Trüffelsuppe

Champagner | Rehfilet | Dattel

soup of parmesan & truffle | filet of deer | date

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.

Pfannenbrot mit Sesam & Parmesan

Knoblauchcreme | Oliven | Pesto

pan fried bread with sesame & parmesan | cream | olives | pesto

8 €

*

Gegrillter Hirtenkäse

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 €

*

Gebratene Jakobsmuscheln

an asiatischen Udon- Nudeln

Zuckerschoten | Wasabischaum

scallop | noodles | sugar snaps | wasabi sauce

17 €

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

extra onions

5 €

*

Gebratene Knoblauchchampignons

extra garlic mushrooms

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 Reinkenstr. 11, Nesselbuden*

Kochkurse - Catering

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken geschnitten
Preißelbeeren | Kartoffelstampf | Gurkensalat
viennese schnitzel | cranberry | mashed potato | cucumber salad
27 €

Alternativ als **Cordon bleu**
mit Kellner's Kochschinken & Käse gefüllt
alternativ: cordon bleu with ham & cheese
29 €

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

* * * * *

Kabeljaufilet

Zitronen- Dillschaum
Kartoffelpüree | Zuckerschoten | Karotten
codfish | lemonsauce | potato puree | sugar snaps | carrots
27 €

Restaurant - Gästezimmer

Geschnetzeltes von Rind & Kalb in Portweinsauce

grüne Bohnen | Kartoffelkroketten
zurich ragout | port sauce | green beans | croquettes
26 €

* * * * *

Halbe Ente in 2 Gängen

I. Keule an Apfelrotkohl & kleinen Kartoffelklößen
Maronensauce
II. Brust an asiatischen Udon- Nudeln
mit Sojalack
half duck in 2 courses
32 €

Alternativ als **Halbe Ente**
mit Sauce, Rotkohl & Kartoffelklößen
alternativ: half duck | sauce | red cabbage | potato dumpling
29 €

* * * * *

Rosa Lammrücken

in Kräutern gebraten
Honig- Knoblauchsauce
gedrückte Parmesankartoffeln, gelbe Beete
*back of lamb | honey-garlic sauce | smashed potato
yellow beetroot*
33 €

*Landgasthaus
Rheide
An der Rheide in Nesselbuden*

Kochkurse - Catering

Beilagensalat

kleiner gemischter Salat | Hausdressing

side salad

6 €

*

Gratinierte Kartoffelgnocchi

fruchtige Tomatensauce

Frühlingslauch | Käse

gnocchi | tomato sauce | cheese

14 €

*

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 €

*

Bayrischcreme

Vanillecreme mit Blaubeeren

bavarian cream | blueberry

7 €