

### Speisen vom Rind

**Roulade** vom Hochlandrind „Klassisch“ mit Speck, Gurke und Zwiebeln, Bratensauce, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln 22,50

**Rinderschmorstück** „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen und Würfelfkartoffeln 22,50

**Schmorstück** in pikanter Rosinen- Apfelsauce, Gemüsepfanne und Kartoffelecken 22,50

**Rindersteak**, 150g, mit Pfeffersauce, Bohnen und Bratkartoffeln 23,50

**Rindersteak** 200g, mit Kräuterbutter, Bohnen und Kartoffelrösti 30,50

**Rindergeschnetzeltes** „Stroganow“ mit Zwiebeln und Gurken, Kartoffelplätzchen, Frischer Marktsalat 25,50

### Vom Lamm

Rücken vom **Salzwiesenlamm** auf Burgfrauen Art, Bohnengemüse und Kartoffelgratin 31,50

### Gerichte vom Jungschwein

**Schweinefilet** in Specksauce mit Gartengemüse und Bratkartoffeln 25,50

**Geschnetzeltes** in Madeirasauce mit Pilzen, Buntes Pfannengemüse, Kroketten 23,50

**Paniertes Schnitzel** mit Champignon in Sahne, Bratkartoffeln und Marktsalat 19,50



### Dessert

**Rote Grütze** mit Vanille Sauce 6,80

**Mousse au chocolat** mit Sahne 9,50

**Kirschbecher**, Vanille Eis mit Sahne und heißen Kirschen 6,80

**Dänemark** Vanille Eis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 6,80

**Joghurt** mit Honig und Nüssen 6,00

**Vanille Creme** mit Kirschen 7,50

### Unser Büfett Vorschlag

#### Aus der Kalten Küche

- Frische **Marktsalate** mit zwei Dressings
- Honigmelone mit **Katenschinken**
- Kleine **Antipasti** Auswahl mit Aioli
- **Salami** vom Hochlandrind
- Tomaten **Bruschetta**
- Brotkorb und Butter

#### Aus dem Suppentopf

- **Kraftbrühe** vom Hochlandrind serviert

#### Von der warmen Bar

- **Hirschkalbskeule** in Wacholder, Preiselbeeren und Champignons
- **Hähnchenbrust** in Currysahne mit Früchten
- Gebratenes Forellenfilet auf Gemüsebett

#### Beilagen:

Buntes Pfannengemüse, Röstitaler, Eiernudeln, Kräuterkartoffeln

#### Süße Last

- **Rote Grütze** mit Vanille Sauce
- **Mousse au chocolat** mit Sahne
- Frischer **Obstsalat**

pro Person 61,00



# Menü Vorschläge

für Ihre Feierlichkeiten



Unsere Auswahl mit verschiedenen Vorspeisen sowie Suppen und Hauptgerichte. Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen

**Hotel - und Spezialitätenrestaurant**

**Rodetal**

**Rodetal 1 - 37120 Rodetal/Nörten-**

**Hardenberg**

**Telefon: 05594/95220**

**rodetal.de**



### Kalte Vorspeisen

<b>Rauchlachs</b> mit Dillschmand und Röstitaler	7,50
<b>Blattsalate</b> in Balsamico mit gegrillter <b>Riesengarnele</b>	8,20
<b>Carpaccio vom Hochlandrind</b> mit Salat, Aioli, Knoblauchöl und Baguette	9,50
Kleiner <b>Antipasti</b> Teller mit Kräuter Dip und Blattsalat in Vinaigrette	10,50
<b>Rinderschinken</b> mit Rotweinzwiebeln und Röstbrotwürfeln	9,90
Bunter <b>Salatteller</b> mit Käsestreifen und Brot Chips	6,80
Tomaten <b>Bruschetta</b> zwei Stück	3,50
<b>Warme Vorspeisen</b>	
<b>Zanderfilet</b> mit Mandeln und Zucchini, Tomaten, Kartoffelwürfel	11,50
<b>Lachs</b> Medaillon auf Gemüsebett, Limonensauce mit Kräuterreis	12,50
<b>Rinderstreifen</b> mit Kartoffelplätzchen und Bohnenbündel	12,50
<b>Zucchini</b> trifft Tomate und Kartoffel	9,50
<b>Ofenkartoffel</b> mit Spinat und Joghurt	7,90
Eiernudeln mit <b>Hühnerstreifen</b> und Ananas an Curry Schaum	11,50



### Unsere Suppen Spezialitäten

<b>Kraftbrühe</b> vom Hochlandrind mit Einlage	6,20
Gin <b>Tomatencreme</b> mit Sahne	6,90
Gebundene <b>Wildsuppe</b> mit Sherry	6,90
<b>Gemüsecreme</b> mit Scampi	7,50
<b>Broccolicreme</b> mit Mandelsahne	6,90
<b>Champignonrahm</b> mit Lauchstreifen	6,90
<b>Kartoffelsuppe</b> mit Brot Chip	6,90
<b>Highlandsuppe</b> „Rodetal“	6,90

### Fischgerichte

<b>Forellenfilet</b> in Butter gebraten, bunte Gemüseumlage, Kräuterreis	24,50
<b>Lachsfilet</b> auf Blattspinat, Weißweinsauce und Kartoffelgratin	25,50
<b>Riesengarnelen</b> aus dem Wok mit gegrillten Champignons und Gartengemüse, Rösti	28,50
Potpourri von drei <b>Fischfilets</b> an Kräutersauce, Gemüsereis und Marktsalat	24,50

### Veggie & Vegan

Tomate gefüllt mit <b>Couscous</b> , Broccoliröschen und Rosinensauce	19,50
<b>Quinoa</b> Timbal an Linsengemüse mit dreierlei Paprika	18,80

### Unser Tipp...

Sie suchen sich mehrere Vorspeisen aus, die wir für einen gemeinsamen „Start“ am Tisch servieren. Die Hauptgerichte stellen wir Ihnen gerne als warmes Büfett zusammen.



### Geflügelgerichte

<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Currysauce mit Früchten, Mandelreis	23,50
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in mediterraner Tomatensauce, Pfannengemüse und Eiernudeln	23,50
<b>Entenbrust</b> in Orangensauce, bunter Gemüseteller, Kartoffelkrusteln	29,50
<b>Entenbrust</b> auf Honig- Pfeffersauce, Vichy Karotten und Rosmarinkartoffeln	29,50

### Wildspezialitäten

<b>Hirschkalbskeule</b> in Wacholdersauce, Champignons, Preiselbeeren, Butterspätzle, Marktsalat	29,50
<b>Damwildrücken</b> auf Apfel-Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Krokette	32,50
<b>Hirschsteak</b> mit Pfifferlingkruste auf Portweinsauce, Bohnen mit Speck, Herzoginkartoffeln	30,50
<b>Wildrahmgulasch</b> in Estragonsauce, Champignons, Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Semmelknödel	22,50

### Zu Ihrer Information

Gerne beraten wir Sie zu saisonalen Gerichten die wir passend zur Jahreszeit anbieten. Hierzu zählen unter anderem Spargel, Mai Scholle, Matjes, Pfifferlinge und Waldpilze, Freiland Gänse und Europäische Landgänse. Bitte sprechen Sie uns an.

