



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im schönen Rodetal.

Unser Hotel und Restaurant ist seit 1959 in Familienbesitz. Wird daher in der dritten Generation von der Familie geführt.

Das Team vom Rodetal, Küchenchef Jörg Rüsseler und Restaurantleitung Kerstin Lechte, ist immer bemüht die Gäste umfassend zu informieren und zufrieden zu stellen.

Dazu dient unser Leitspruch:

*Unseres Hauses größte Ehr,
ist eines Gastes Wiederkehr.*

Wir sind Mitglied im **Regionalen Erzeugerverband Südniedersachsen e.V.** „**Kostbares Südniedersachsen**“ und möchten uns künftig noch mehr um ein regionales und saisonales Angebot in unserer Speisen - und Getränkeauswahl bemühen.

Regional beziehen wir schon viele Produkte für Sie:

Honig, Ketchup, Salinen Salz, Gemüse, Senf, Kaffee, Marmeladen, Chilis und Gewürze, Fruchtsäfte, Spirituosen, Mineralwasser, Kartoffeln, Backmischungen u.v.m.

So wollen wir gemeinsam mit Ihnen den CO² Abdruck verringern.

Sicherlich lassen sich nicht alle Produkte regional beziehen, aber zumindest aus Deutschland. Es ist uns immer ein Anliegen, unsere Produktpalette regional zu erweitern.

Wir danken den Produzenten vom Erzeugerverband Kostbares Südniedersachsen e.V. für die Unterstützung und Mithilfe diese umzusetzen.

Auf unserer Speisen - und Getränkekarte zeichnen wir künftig unsere Produkte mit einem oder mehreren grünen Punkten „®“ aus. Daran können Sie erkennen, wie viele regionale Produkte im Angebot enthalten sind.

Weiterhin haben Sie die Möglichkeit viele dieser Produkte in unserem **Rodetal Shop** zu erwerben oder als Geschenk Paket zu jedem Anlass mitzunehmen.

Vielen Dank

Das Team vom Rodetal





Vorspeisen ^{8,a}

Carpaccio vom Hochlandrind ^{®®®} mit Salat, Balsamiko, Hartkäse, Aioli, Pinienkerne und Hausbrot	14,50
Tomaten Bruschetta [®]	2,90
Spargelsalat in Naturdressing mit Rauchschinken und Baguette	9,50

Aus dem Suppentopf ^{8,a,h,i,c}

Gin Tomatencreme mit Sahne [®]	6,20
Westfälische Jägersuppe mit Krüstchen ^{®®}	6,20
Kraftbrühe vom Hochlandrind mit Einlage [®]	5,80
Spargelcremesuppe „Chantilly“	6,20

Salatteller ^{8,g,d,h}

Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen, Butter und Brotkorb ^{®®}	17,50
--	-------

Forelle „Müllerin“ ^{a,g,d}

in Butter gebraten mit Salatteller und Dampfkartoffeln ^{®®®}	19,50
---	-------

Fischteller „Neptun“ ^{a,g,d}

verschiedene Fischfilets auf Tomatenrisotto, Limonensauce, bunter Salatteller [®]	21,50
---	-------

Veggie Teller ^{a,g,i}

Gemüseschnitzel auf Tomatenrisotto, Möhren und Kaiserschoten, Kräuterschaum [®]	16,50
---	-------

Rodetal Burger ^{a,g}

Streifen vom Hochlandrind mit Zwiebeln, Speck und Käse, Blattsalat, Tomaten und Pommes ^{®®®}	17,80
--	-------

Spargelgerichte

Frischer Spargel mit zerlassener Butter oder Hollandaise, neuen Kartoffeln	24,50
---	-------

Frischer Spargel mit Kräuterrührei, zerlassene Butter und neuen Kartoffeln	27,50
---	-------

Frischer Spargel mit paniertem Schweineschnitzel, Hollandaise, neuen Kartoffeln	29,50
--	-------

Frischer Spargel mit gemischter Schinkenplatte, zerlassene Butter und neuen Kartoffeln	31,50
---	-------

Frischer Spargel mit Rinderrückensteak, 200g, medium gebraten, Hollandaise und Bratkartoffeln	41,50
--	-------



Paniertes Schweineschnitzel ^{2,a,g}
mit Champignons in Sahne, Salatteller und Bratkartoffeln ^{®®} 17,50

Weidelammrücken ^{2,g}
rosa gebraten auf Thymian-Knoblauchjus, Butterbohnen
und Kartoffelgratin 28,50

Rinderbraten vom Hochlandrind ^{2,a,g,i}
in Burgundersauce, Pfannengemüse, Dampfkartoffeln ^{®®} 20,50

Damwildteller „Rodetal“ ^{2,a,g,i}
in Wacholdersauce, Keule geschmort und Rückenfilet, Preiselbeeren,
Champignons, Spätzle und Salatteller ^{®®} 25,50

Schweinefilet ^{2,a,g,i}
mit Champignons in Sahne, Pfannengemüse und Krokette [®] 19,50

Königinpastete ^{2,a,g,i}
zwei Blätterteigpasteten mit feinem Geflügelragout in Bechamelsauce,
buntes Gemüse ^{®®} 17,50

Ofenkartoffel ^{2,a,g,i}
mit Kräuterquark, Blattsalat in Limonendressing,
marinierte Hühnerstreifen ^{®®} 17,50

Entenbrust ^{2,a,g,i}
auf Honig-Pfeffer Sauce, Kartoffelkrokette
und bunter Salatteller ^{®®} 28,50

Sülze vom Hochlandrind ^{2,g,i}
Sülze vom Hochlandrind mit Remouladensauce, Bratkartoffeln
und Salatteller ^{®®} 16,50

Unsere Steaks ^{2,g}
150g Rinderrückensteak [®] 21,50

200g Rinderrückensteak [®] 27,50

300g Rinderrückensteak [®] 33,50

Zu allen Steaks reichen wir Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und
Kräuterbutter.



Für unsere Kleine Gäste

Suppen „Kaspar“

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse 5,50

Piraten Schatz

Gebackenes Fischfilet mit Pommes Frites, Tomaten und Gurken 8,50

Teller Robin Hood

Paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Pommes Frites 8,50

Sponge Bob

Leckere Spätzle in fruchtiger Tomatensauce 5,50

Max & Moritz ®

Zwei Wiener Würstchen auf Bratkartoffeln mit Bohnen, Ketchup und Mayonnaise 7,50

Oder nach dem Essen... 1,8,11,2,c,g,h,m

Lauwarmer Schoko Muffin

mit Kirschen und Vanille Sauce, Sahne 7,50

Eisbecher „Dänemark“ 1,2,8,11,c,e,g,h,m

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 5,80

Kirschbecher^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 5,80

Rote Grütze^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

mit Vanilleeis und Sahne 5,80

Einzelne Kugeln^{1,2,8,11,c,e,g,h,m}

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 1,80

Aber bitte mit Sahne^{8,9}

Portion Sahne 1,00

Frische Erdbeeren

mit Puderzucker 5,50

mit Sahne 6,50

mit Vanille Eis und Sahne 8,30



Bleibt etwas über, dann verpacken wir es gerne für Sie, je Verpackung berechnen wir 0,80. Wir danken für Ihr Verständnis. Zusätzliche Beilagen berechnen wir separat.

Einige Gerichte von unserer Speisen Auswahl bieten wir gerne als Senioren Portion an.

Alle Preise sind in Landeswährung.

Sie leiden an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie in Abstimmung mit unseren Küchenmeistern individuell beraten und Ihnen somit, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene, Speisen empfehlen.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff , 2 mit Konservierungsstoff oder Natripökelsalz, 3 mit Antioxydationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst

Allergene:

a Glutenthaltige Getreide und deren Erzeugnisse, b Krebstiere und deren Erzeugnisse

c Eier und deren Erzeugnisse, d Fisch und deren Erzeugnisse, e Erdnüsse und deren Erzeugnisse

f Soja und deren Erzeugnisse, g Milch und deren Erzeugnisse

h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse, i Sellerie und dessen Erzeugnisse

j Senf und dessen Erzeugnisse, k Sesamsamen und deren Erzeugnisse

l Schwefeldioxid / Sulfit und dessen Erzeugnisse, m Lupinen und deren Erzeugnisse

n Weichtiere und deren Erzeugnisse



Besuchen Sie
unseren Shop mit
vielen regionalen Produkten

Total Genial und Regional

Auch in 2023 setzen wir unsere Reihe mit Events der Regionalen Erlebnisgastronomie fort. Hierzu werden wir mit verschiedenen regionalen Erzeugern vom Verband "Kostbares Südniedersachsen e.V." zusammen arbeiten und Ihnen Produkte unserer Region vorstellen. Diese werden wir Ihnen in Getränken beziehungsweise in einer Menüfolge oder in einzelnen Gerichten präsentieren und darbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

21. April 2023: Vegane Nudel trifft vegetarisches Pesto, der HofGenussSolling stellt vor

12. Mai 2023: Rodetaler Spargelmenü ab 18:00 Uhr

als Aperitif einen WaldmeisterSprit

KräuterSalat mit Spargelspitzen in HimbeerBalsamico, geröstete
BrotCroûtons ***

Spargelcremesuppe mit Riesengarnele

*** Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
dazu servieren wir eine Schinkenplatte, paniertes Schweineschnitzel und
Neue Kartoffeln

ErdbeerTeller mit Creme, Eis, Frucht und Sahne

Preis pro Person € 48,50

03.+04. Juni 2023: HOFFEST EVENT mit unseren Partnern aus dem Verband
"Kostbares

Südniedersachsen", Probier- und Verkaufstände, Kunsthandwerk, Dekoartikel -
an beiden Tagen von 10:00 bis 18:00 Uhr

Juli 2023: Sommerpause

04. August 2023: Rodetaler Grillbüffet mit Riedels Ketchup und Chutney aus
der Silberborner Pestowerkstatt

01. Septmeber 2023: Highland Steak Abend

06. Oktober 2023: Leckereien aus dem Dannhäuser Quinoa

03. November 2023: Wir starten in die Gänsesaison mit Bränden und Gin aus
der Rhumemühle Bilshausen

Dezember 2023: Adventszeit