



Speisen



KARTE

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.

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





Speisen



KARTE

TOTAL GENIAL UND REGIONAL

Auch in 2024 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.

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 Natriumpökelsalz, 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 / Sulfid und dessen Erzeugnisse, m Lupinen und deren Erzeugnisse n Weichtiere und deren Erzeugnisse

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.

KLEINE EVENT VORSCHAU IM RODETAL

„Mit Mach“ Sushi Event am 19. April ab 18 Uhr
Mitte April bis Juni Frische Spargelgerichte
Mai Scholle in köstlichen Variationen
17. Juni bis 3. Juli Betriebsferien
12. Juli 23 Grillbüfett mit Regionalen Spezialitäten
9. August ab 18 Uhr Trüffel Menü mit heimischen Trüffeln aus Alfeld mit Vortrag und Information
6. September ab 18 Uhr Highland Steak Abend
11. Oktober ab 18 Uhr Gin mit Tasting und 5 Gang Menü
Ab 1. November Autoren Lesung mit Köstlichkeiten von der Gans
November und Dezember Gänse Saison

**Mehr erfahren Sie immer zeitnah unter rodetal.de
oder bei uns vor Ort, Wir informieren Sie gerne. Rodetal I - 37120 Bovenden -
Telefon: 05594-95220 - info@rodetal.de**



Spargel

2024



Spargel Vorspeisen 8,a,h,i,c

SPARGELSALAT

in Naturdressing mit Rauchschinken und Baguette

10,50

SPARGELCREMESUPPE

„Chantilly“ mit Sahnehaube

6,90

SPARGELCREMESUPPE

„Garnele“ mit Kräutern

7,40

Spargel Hauptgerichte 2,8,d,h,a,g,i

FRISCHER SPARGEL

mit zerlassener Butter oder Hollandaise,
neuen Kartoffeln

26,50

FRISCHER SPARGEL „POLNISCH“

mit Buttercroutons, gehacktes Ei und Petersilie
neuen Kartoffeln

26,50

FRISCHER SPARGEL MIT KRÄUTERRÜHREI

zerlassene Butter und neuen Kartoffeln

28,50

FRISCHER SPARGEL MIT PANIERTEM SCHWEINESCHNITZEL

Hollandaise, neuen Kartoffeln

31,50

FRISCHER SPARGEL MIT GEMISCHTER SCHINKENPLATTE

zerlassene Butter und neuen Kartoffeln

32,50

FRISCHER SPARGEL MIT RINDERRÜCKENSTEAK

200g, medium gebraten, Hollandaise und Bratkartoffeln

44,50

2024

Crime & Flying Fingers



01. November 2024

Beginn 18 Uhr

Gänse Menü

mit Roland Lange & Dirk Heimberg

Weihnachtsanektötchen

& Rockin Christmas Guitar

HOTEL RESTAURANT RODETAL

Vorverkauf hier: 05594-95220

Gänsemenü 58,50

Veggi Menü 46,50



Speisen



KARTE

Vorspeisen 8,a,h,i,c

BRUSCETTA

mit Tomate, Zwiebel, Hartkäse 3,50

CARPACCIO

vom Hochlandrind mit Blattsalat,
Balsamico, Hartkäse, Pinienkerne.
Aioli und Baguette 16,90

GIN TOMATENCREME

mit Sahnehaube 6,90

WESTFÄLISCHE JÄGERSUPPE

mit Buttercroutons 6,90

KRAFTBRÜHE VON HOCHLANDRIND

mit Einlage 6,20

Salate 8,g,d,h

BUNTER SALATTELLER

mit gebratenen Champignons,
Butter und Brotkorb 19,50

BUNTER SALATTELLER

mit Käse und Schinken,
Butter und Brotkorb 19,50

Fischgerichte a,g,d,h

FORELLE „MÜLLERIN“

in Butter gebraten mit Salatteller
und Dampfkartoffeln 22,00

FISCHTELLER „NEPTUN“

verschiedene Fischfilets auf Gemüsereis,
Limonensauce, bunter Salatteller 24,50

Veggie 2,a,g,i

GEMÜSEBRATLING

mit Spätzle im Tomatensud, Röstitaler
und buntes Pfannengemüse 19,90

Fleischgerichte 2,a,g,i

RODETAL BURGER

Streifen vom Hochlandrind mit Zwiebeln, und Käse,
Blattsalat, Tomaten und Pommes 19,90

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Champignons in Sahne, Salatteller und
Bratkartoffeln 19,50

RINDERBRATEN VOM HOCHLANDRIND

in Bratensauce, Pfannengemüse,
Dampfkartoffeln 23,20

DAMWILDTELLER „RODETAL“

in Wacholdersauce, Keule geschmort und Rückenfilet,
Preiselbeeren, Champignons,
Spätzle und Salatteller 29,50

SCHWEINEFILET

in Bratensauce mit Sahnechampignons,
Pfannengemüse und Kroketten 25,50

HÜHNERBRUST VOM GRILL

auf Käsespätzle, Bratensauce
und bunter Salatteller 21,50

SÜLZE VOM HOCHLANDRIND

mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salatteller 18,90



Speisen



KARTE

Unsere Steaks 2,a

150G RINDERRÜCKENSTEAK
Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und
Kräuterbutter 23,50

200G RINDERRÜCKENSTEAK
Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und
Kräuterbutter 30,50

300G RINDERRÜCKENSTEAK
Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und
Kräuterbutter 36,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE 2,a, g, i

SUPPEN „KASPAR“
Rinderkraftbrühe mit Nudeln
und Gemüse 6,90

PIRATEN SCHATZ
Gebackenes Fischfilet mit Pommes,
Tomaten und Gurken 11,50

ROBIN HOOD
Paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse
und Pommes 11,50

SPONGE BOB
Leckere Spätzle in fruchtiger
Tomatensauce 8,00

MAX & MORITZ
Drei Wiener Würstchen auf Bratkartoffeln mit Bohnen,
Ketchup und Mayonnaise 10,50

Dessert 1,8,11,2,c,g,h,m

LAUWARMER SCHOKO MUFFIN
mit Kirschen und Vanille Sauce
und Sahne 9,80

CRÊPES
mit frischen Erdbeeren dazu
Vanille Eis und Sahne 9,80

EISBECHER „DÄNEMARK“
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer
Schokoladensauce 7,40

KIRSCHBECHER
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und heißen Kirschen 7,40

SPEZIAL BECHER
Zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladeneis
mit Sahne und Eierlikör 7,70

ROTE GRÜTZE
mit Vanilleeis und Sahne 7,00

EINZELNE KUGELN

Bourbon Vanille
Erdbeer
Schokolade
Distazie
Zitrone,
Waldbeer-Joghurt
Haselnuss
je Kugel 2,20

ABER BITTE MIT SAHNE
Portion Sahne 1,80