



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





Vorspeisen ^{8,a}

Carpaccio vom Hochlandrind mit Salat, Balsamiko, Hartkäse, Aioli, Pinienkerne und Hausbrot	16,90
Tomaten Bruschetta	3,50

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

Gin Tomatencreme mit Sahne	6,90
Westfälische Jägersuppe mit Krüstchen	6,90
Kürbiscreme mit Kräutern	6,90
Kraftbrühe vom Hochlandrind mit Einlage	6,20

Salatteller ^{8,g,d,h}

Bunter Salatteller mit Gänse Pfannen Fleisch, Butter und Brotkorb	19,50
Bunter Salatteller mit Käse & 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

Rodetal Burger ^{a,g}

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

Veggie & Vegan ^{2,a,g,i}

Gemüsebratling mit Nudeln im Tomatensud buntes Wintergemüse	19,90
Bunte Gemüeschüssel in Sahnesauce mit Käse überbacken mit Kürbiskern Rösti	17,80



Aus Topf und Pfanne ^{2,a,g,i}

*Gänseragout in Madeirasauce mit Champignons,
Rotkohl, Semmelknödel* 21,50

*Gänsebrust oder Gänsekeule mit Gänsesauce und
Preiselbeerapfel dazu Apfelrotkohl und
Schlesische Kartoffelklöße* 30,50

*Gänseburger mit pikantem gezupftem Gänsefleisch, Zwiebeln
und Käse mit Blattsalat, Kräuter Dip im Focaccia Bun,* 18,80

*Paniertes Schweineschnitzel
mit Champignons in Sahne, Salatteller und Bratkartoffeln* 19,50

*Rinderbraten vom Hochlandrind
in Bratensauce, Pfannengemüse, Dampfkartoffeln* 23,20

*Rothirschteller „Rodetal“
in Wacholdersauce, Keule geschmort und Rückenfilet, Preiselbeeren,
Champignons, Spätzle und Salatteller* 29,50

*Schweinefilet
in Bratensauce mit Sahnechampignons, Pfannengemüse
und Kroketten* 25,50

*Bregenwurst ^{2,a,j}
auf Grünkohl, Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffeln* 15,50

*Sülze vom Hochlandrind
Sülze vom Hochlandrind mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salatteller* 18,90

Unsere Steaks ^{2,g}

150g Rinderrückensteak 23,50

200g Rinderrückensteak 30,50

300g Rinderrückensteak 36,50

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



Für unsere Kleine Gäste

Suppen „Kaspar“ Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse	6,90
Piraten Schatz Gebackenes Fischfilet mit Pommes, Tomaten und Gurken	11,50
Teller 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
Oder nach dem Essen... 1,8,11,2,c,g,h,m	
Lauwarmer Schoko Muffin mit Kirschen und Vanille Sauce, Sahne	9,80
Crêpes mit Schokoladensauce und Kirschen dazu Vanille Eis und Sahne	9,80
Eisbecher „Dänemark“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	6,80
Kirschbecher Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen	6,80
Spezial Becher Zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladeneis, mit Sahne und Eierlikör	6,80
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Einzelne Kugeln Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel	2,20
Aber bitte mit Sahne Portion Sahne	1,80



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." zusammenarbeiten 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 Nitratspökelsalz, 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 Glutenhaltige 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

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.



2024

Kleine Event Vorschau im Rodetal

19. Januar Azubi Menü
*unsere Auszubildenden servieren, filetieren,
tranchieren und flambieren für Sie*

5. Februar bis 21. Februar Betriebsferien

23. Februar BierTasting
*mit Schinkel's Brauhaus Witzenhausen
leckere Speisen von uns dazu*

8. März Monsieur Michel Alusse
*präsentiert französische Weine
wir kreieren ein leckeres Menü*

„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 1 - 37120 Bovenden - Telefon: 05594-95220 - info@rodetal.de**