



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 14,50

Tomaten Bruschetta 2,90

Blattsalate in Thymiandressing mit
gebratenen Pfifferlingen
und Kartoffelstäbchen Mix 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

Pfifferlingceme mit Kräutern 6,20

Salatteller ^{8,g,d,h}

Bunter Salatteller mit gebratenen
Hühnerstreifen,
Butter und Brotkorb 17,50

Bunter Salatteller mit gebratenen
Pfifferlingen,
Butter und Brotkorb 17,50

Fischgerichte ^{a,g,d,h}

Forelle „Müllerin“
in Butter gebraten mit Salatteller und
Dampfkartoffeln 19,50

Fischteller „Neptun“
verschiedene Fischfilets auf Gemüserais,
Limonensauce,
bunter Salatteller 21,50

Veggie Teller ^{a,g,i}

Gemüseschnitzel auf Gemüserais,
Pfifferlinge und Kräuterschaum 16,50

Rodetal Burger ^{a,g}

Streifen vom Hochlandrind mit Zwiebeln,
und Käse, Blattsalat,
Tomaten und Kartoffel Duett 17,80

Frische Pfifferlinge ^{2,a,g,i}

Frische Pfifferlinge mit Kräuterrührei
und Bratkartoffeln 17,50

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce
mit Kartoffeltalern 17,50

Frische Pfifferlinge mit gebratenem
Forellenfilet und Würfelkartoffeln 19,50

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

Paniertes Schweineschnitzel
mit Champignons in Sahne, Salatteller und
Bratkartoffeln 17,50

Weidelammrücken

rosa gebraten auf Thymian-Knoblauchjus,
Butterbohnen, Würfelkartoffeln 28,50

Rinderbraten vom Hochlandrind

in Senfsauce, Pfannengemüse,
Dampfkartoffeln 20,50

Damwildteller „Rodetal“

in Wacholdersauce, Keule geschmort und
Rückenfilet, Preiselbeeren, Champignons,
Spätzle und Salatteller 25,50

Schweinefilet

in Specksauce mit Pfannengemüse
und Kroketten 19,50



Bratwurst vom Hochlandrind in Zwiebel - Senfsauce, Duett vom Kartoffelstäbchen	10,50	Matjes ^{2,3,8,a,c,g,j}	
Sülze vom Hochlandrind Sülze vom Hochlandrind mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatteller	16,50	Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Gurke, Apfel, Zwiebeln und Schmand, Kartoffeln und Salatteller	20,50
Unsere Steaks ^{2,9}		Matjesfilet „Natur“ mit Zwiebeln, Butterbohnen und Bratkartoffeln	20,50
150g Rinderrückensteak	21,50	Oder nach dem Essen... ^{1,8,11,2,c,g,h,m}	
200g Rinderrückensteak	27,50	Lauwarmer Schoko Muffin mit Kirschen und Vanille Sauce, Sahne	7,50
300g Rinderrückensteak	33,50	Eisbecher „Dänemark“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	5,80
Zu allen Steaks reichen wir Butterbohnen, Bratkartoffeln, Meerrettich und Kräuterbutter.		Kirschbecher Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen	5,80
Für unsere Kleine Gäste		Spezial Becher Zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladeneis, mit Sahne und Eierlikör	5,80
Suppen „Kaspar“ Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse	5,50	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,80
Piraten Schatz Gebackenes Fischfilet mit Pommes Duett, Tomaten und Gurken	8,50	Einzelne Kugeln Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel	1,80
Teller Robin Hood Paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Pommes Duett	8,50	Aber bitte mit Sahne Portion Sahne	1,00
Sponge Bob Leckere Spätzle in fruchtiger Tomatensauce	5,50	Frische Beeren mit Puderzucker	5,00
Max & Moritz ® Zwei Wiener Würstchen auf Bratkartoffeln mit Bohnen, Ketchup und Mayonnaise	7,50	mit Sahne	6,00
		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 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 / Sulfid
m dessen Erzeugnisse, n Lupinen und deren Erzeugnisse
o Weichtiere und deren Erzeugnisse

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." 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.

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

01. September 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 Rhummühle Bilshausen

Dezember 2023: Adventszeit

Besuchen Sie unseren Shop mit Regionalen Produkten