



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





Gerichte von der Gans 8,11,a,c,g,i,m,j,n

Suppen

Gänsebrühe mit Eierstich, Nudel und Gemüse	5,20
Gänserahmsuppe mit Champignons	5,60

Hauptgerichte

Gänseragout in Madeirasauce mit Champignons, Rotkohl, Semmelknödel	20,50
Gänseleber gebraten mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln, Preiselbeerapfel und Salatteller	24,50
1/4 Gans mit Gänsesauce und Preiselbeerapfel dazu Apfelrotkohl und Schlesische Kartoffelklöße	29,00
Gänseburger mit pikantem Gänse Patty mit Blattsalat, Ingwer-Apfel Dip im Focaccia Bun, Preiselbeeren	18,50

Ganze Gänse - Auf Vorbestellung -

Ganze Europäische LandGans für 4 Personen mit Preiselbeerapfel, Gänsesauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffeln und Schlesische Kartoffelklöße
€ 120,00

Ganze Freiland Gans für 4 Personen
Gänsesauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffeln und Schlesische Kartoffelklöße
€ 166,00

Unsere Dessert Empfehlung...

Mousse au chocolaté mit Sahne und Keks Crumble	9,50
Crêpes mit Schokoladensauce und Kirschen dazu Vanille Eis und Sahne	9,50



Vorspeisen ^{8,a}

Carpaccio vom Hochlandrind mit Salat, Balsamiko, Hartkäse, Aioli, Pinienkerne und Hausbrot	16,50
Tomaten Bruschetta	3,20

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

Gin Tomatencreme mit Sahne	6,60
Westfälische Jägersuppe mit Krüstchen	6,60
Kürbiscreme mit Kräutern	6,60

Salatteller ^{8,g,d,h}

Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerstreifen , Butter und Brotkorb	18,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen , Butter und Brotkorb	19,50

Fischgerichte ^{a,g,d,h}

Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Salatteller und Dampfkartoffeln	21,00
Fischteller „Neptun“ verschiedene Fischfilets auf Gemüsereis, Limonensauce, bunter Salatteller	23,50

Rodetal Burger ^{a,g}

Streifen vom Hochlandrind mit Zwiebeln, und Käse, Blattsalat, Tomaten und Pommes	19,50
--	-------

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

Kürbisteller mit Kürbiskern Rösti, Nudeln, Kürbis Bratling, Kürbisspalte, Pfifferlingen, Kürbiskernen, Bechamelsauce	19,50
--	-------





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

Paniertes Schweineschnitzel
mit Champignons in Sahne, Salatteller und Bratkartoffeln 18,80

Weidelammrücken
rosa gebraten auf Thymian-Knoblauchjus, Butterbohnen
mit Kürbiskern Rösti 29,80

Rinderbraten vom Hochlandrind
in Senfsauce, Pfannengemüse, Dampfkartoffeln 22,20

Damwildteller „Rodetal“
in Wacholdersauce, Keule geschmort und Rückenfilet, Preiselbeeren,
Champignons, Spätzle und Salatteller 27,50

Wildrahmgulasch „Hubertus“
in Estragonsauce, Preiselbeeren, Champignons,
Semmelknödel und Salatteller 22,50

Schweinefilet
in Bratensauce mit Pfifferlingen, Pfannengemüse und Kroketten 23,50

Bregenwurst ^{2,a,j}
auf Grünkohl, Zwiebeln, Bratensauce und Kartoffeln 14,50

Sülze vom Hochlandrind
Sülze vom Hochlandrind mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und Salatteller 18,50

Unsere Steaks ^{2,g}

150g Rinderrückensteak 22,50

200g Rinderrückensteak 29,50

300g Rinderrückensteak 35,50

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



Für unsere Kleine Gäste

Suppen „Kaspar“

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse 6,50

Piraten Schatz

Gebackenes Fischfilet mit Pommes, Tomaten und Gurken 10,50

Teller Robin Hood

Paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse
und Pommes 10,50

Sponge Bob

Leckere Spätzle in fruchtiger Tomatensauce 7,00

Max & Moritz ®

Drei Wiener Würstchen auf Bratkartoffeln mit Bohnen,
Ketchup und Mayonnaise 9,50

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

Lauwarmer Schoko Muffin

mit Kirschen und Vanille Sauce, Sahne 8,50

Eisbecher „Dänemark“

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce 6,50

Kirschbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen 6,50

Spezial Becher

Zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladeneis, mit Sahne und Eierlikör 6,70

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 6,50

Einzelne Kugeln

Bourbon Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Zitrone,
Waldbeer-Joghurt, Haselnuss je Kugel 2,00

Aber bitte mit Sahne

Portion Sahne 1,50



Total Genial und Regional

Auch in 2023/24 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.