



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

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

Kürbiscreme mit Kräutern 6,20

Salatteller ^{8,g,d,h}

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

Bunter Salatteller mit gebratenen
Kürbisspalten,
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 Gemüsereis,
Limonensauce,
bunter Salatteller 21,50

Rodetal Burger ^{a,g}

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

Kürbis ^{2,a,g,i}

Kürbisteller mit Püree vom Kürbis,
Kürbis Bratling, Kürbisspalte und
Kürbiskernen 17,50

Kürbis Tortellini in pikanter
Tomatensauce mit Pfifferlingen 17,50

Kürbiskern Rösti mit gebratenen
Pfifferlingen und Rührei 17,50

Landbrot mit Leberwurst vom
Hochlandrind, Kürbis süß-sauer,
Kürbis-Apfel Chutney und
Kürbiskernen 10,50

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, Kürbiskern Rösti 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 Bratensauce mit Pfannengemüse
und Kroketten 19,50



Bregenwurst ^{2,a,j}

auf Grünkohl, Zwiebeln,
Bratensauce und Kartoffeln 12,50

Sülze vom Hochlandrind

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,
Tomaten und Gurken 8,50

Teller Robin Hood

Paniertes Schweineschnitzel
mit Mischgemüse
und Pommes 8,50

Sponge Bob

Leckere Spätzle in
fruchtiger Tomatensauce 5,50

Max & Moritz ®

Drei 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“

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und
heißer Schokoladensauce 5,80

Kirschbecher

Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und
heißen Kirschen 5,80

Spezial Becher

Zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladeneis,
mit Sahne und Eierlikör 5,80

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 5,80

Einzelne Kugeln

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

Aber bitte mit Sahne

Portion Sahne 1,00

Frische Beeren

mit Puderzucker 5,00

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 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

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.

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

Besuchen Sie unseren Shop mit Regionalen Produkten