

*Liebe Gäste!*

*Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!*

*Dieses Haus wurde von unseren Vorfahren im Jahre 1869 mit 400 Goldtalern erworben. Doch erst 1959 widmeten wir uns dem Gaststättengewerbe. Durch einen Blitzschlag im Jahre 1980 brannte das Haus bis auf die Grundmauern nieder. Ein Jahr später begannen wir mit dem Neuaufbau und schlossen den Hotelbetrieb gleich daran an.*

*Der deutsche Hotel -und Gaststättenverband klassifizierte unser Haus 1997 zum 3 - Sterne Hotel.*

*Qualität ist unser oberstes Gebot !*

*Speisen, Getränke und Service mit Liebe und Freundlichkeit überbracht, ist unser Ziel.*

*Wir möchten gerne Ihre fünf Sinne ansprechen.*

*Und so führen wir aus Tradition das Handwerk der Kochkunst.*

*Belohnen Sie sich:*

*Unsere Mitarbeiter werden Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Ihre Anregungen und Wünsche treffen bei uns stets auf offene Ohren.*

*Wir wünschen Ihnen einen harmonischen, angenehmen Aufenthalt und einen gesunden Appetit!*

*Ihr Team vom Land-gut Hotel Rohdenburg*



## Suppen

*Hausgemachte feurige Pfefferrahmsuppe  
mit Sahnehaube* € 4,60

*Trupermoorer Hochzeitssuppe  
Kraftbrühe aus eigener Herstellung  
mit Mettbällchen, Eierstich und Spargel* € 4,50

*Fruchtige Tomatensuppe  
mit Basilikum-Pesto-Croutons* € 4,60

## Vorspeisen

*Rohdenburgs Antipastiteller  
Knippkrokette auf Cumberlandsauce, Matjestatar,  
Pflaumen im Speckmantel und Hausbrot* € 5,80

*Trupermoorer Brotkorb  
mit Kräuterbutter und Tomatendip* € 4,50



## Salate

*Rohdenburgs Feinschmeckersalat  
Hausgemachte Salate  
und Blattsalat mit würzigem Dressing  
dazu Geflügelstreifen und hausgebackenes Brot* € 11,50

*Bauernsalat  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika,  
Zwiebeln, Peperoni und Feta Käse  
dazu Joghurtdressing und hausgebackenes Brot* € 10,20

## aus eigener Herstellung

*Topfsülze nach Großmutter's Art  
mit Remouladensauce, Gewürzgurke  
und goldgelben Bratkartoffeln* € 11,00

*Knipp nach einem Rezept von Oma Rohdenburg  
mit knusprigen Bratkartoffeln,  
Gewürzgurke und Apfelmus* € 10,50



## Fleischgerichte

- Wörpeteller* € 15,80  
*gebratenes Schweinefilet*  
*auf Gemüsebett mit Champignons*  
*und knusprigen Bratkartoffeln*
- Pikantes Rumpsteak* € 22,70  
*mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln*  
*und gemischtem Salat*
- Land und Meer Rumpsteak* € 25,70  
*mit Gambas, Pfeffersauce, Bratkartoffeln*  
*und gemischtem Salat*
- Rohdenburgs Steakpfanne vom Rind, Schwein, Geflügel* € 22,80  
*mit Champignons, Kräuterbutter, Röstzwiebeln,*  
*Bratkartoffeln und Salat*
- Wümmeteller* € 14,90  
*Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel*  
*mit Tomate-Mozzarella überbacken*  
*dazu Tomatensauce, Bratkartoffeln und gemischter Salat*





weitere Fleischgerichte

*Teuflische Schweineschnitzel  
mit Bratkartoffeln und knackigem Salat*

€ 14,40

*„Art des Hauses“ mit Champignons  
oder  
„Holsteiner Art“ mit zwei Spiegeleiern  
oder  
„Pusta Art“ mit feuriger Paprikasauce*

*Der Klassiker  
Currywurst mit Pommes*

€ 7,90



## Vegetarisch

Großer Camembert 200gr., paniert,  
knusprig gebacken, serviert mit frischem Obst,  
Preiselbeeren und krosser Petersilie  
dazu hausgebackenes Brot und Butter € 8,90

FrISChe Bandnudeln mit knackigem Gemüse,  
Kirschtomaten und Basilikumpesto € 8,90

Brokkoliussecke mit Tomate-Parmesanhaube  
an Blattsalat mit Himbeervinaigret € 8,80

## Fischgerichte

Feines Limandesfilet in Eihülle gebraten  
mit Speckstreifen, Kräutersauce  
dazu Bratkartoffeln und Kopfsalat in Zitronensahne € 15,30

Sherrymatjes nach "Hausfrauenart"  
mit hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln € 12,40



## Kindergeschichte

*Moorteufelchen* € 6,80  
*kleines Schnitzel mit feinen Erbsen,  
Wurzeln und Pommes mit Ketchup  
ein 0,2l Getränk ist im Preis enthalten*

*Torftüdel* € 5,99  
*Bandnudeln mit feiner Tomatensauce  
ein 0,2l Getränk ist im Preis enthalten*

*Räuberteller*  
*du bekommst einen Teller mit Besteck  
und darfst dann bei deinen Eltern räubern!  
Räubergläser gibt's leider nicht*

*Du kannst auch gerne nach Papier und Stiften fragen,  
damit die Warterei aufs Essen nicht so lang ist!*



## Nachtisch

*Eisbecher nach Ihrer Wahl* € 4,60  
*3 Kugeln mit frischen Früchten und Sahne*

*Eisbecher Trupermoor* € 5,20  
*Vanilleeis, Nusseis, Schokoladensauce,  
Sahne und Walnüsse*

*Kugel Eis* € 1,20  
*Vanille*  
*Schokolade*  
*Erdbeer*  
*Nuss*  
*Stracciatella*  
*Malaga*

*Frisch hergestelltes Eis aus Fischerhude,  
wir verarbeiten es mit viel Liebe zum Detail für unsere Gäste*

