

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



Vorspeisen

Hausgemachte Trupermoorer Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich und Spargel

40, 53, 49

€ 6,50



Norddeutsches Bruschetta
Variation nach Art des Hauses

€ 8,60

Lilienthaler Antipasti

Knippkrokette, Sherrymatjessalat, Pflaume im Speckmantel
dazu leckeres Baguette

40, 49, 48, 53, 50, 1

€ 9,70

Regionale Hauptgerichte

Hausgemachtes Knipp mit Gewürzgurke
Apfelmus und Bratkartoffeln

40, 49, 48, 1

€ 15,80

Sülze aus eigener Herstellung
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

53, 1

€ 16,90

Pfefferroastbeef aus eigener Herstellung
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

53, 1

€ 17,90

Knusprige Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern
und Gewürzgurke

40, 49, 53, 3

€ 11,50

Allergene und Zusatzstoffe liegen zur Einsicht vor.
Bitte fragen Sie unser Personal.



Hauptgerichte

	Flammkuchen Classico mit Zwiebeln und Speck	€ 12,50
	Wiesen-Flammkuchen mit Ruccola, Hirtenkäse, Zwiebeln und Tomaten	€ 13,40
	Frischer großer Salat mit gebackenem Ei und Baguette	€ 12,90
	dazu wahlweise:	
	Ziegenkäse mit Honig	€ 6,00
	Hähnchenstreifen	€ 5,00
	Großer gebackener Camembert (200g) mit Preiselbeeren, mit gebackener Petersilie und Früchten garniert	€ 16,40
	Als kleine Portion	€ 12,30
	Brokkoli-Nussecke an buntem Gemüse 40, 41	€ 14,00
	Bandnudeln mit buntem Gemüse und Kräuter-Pesto 40, 41, 43, 47, 49	€ 12,50

Allergene und Zusatzstoffe liegen zur Einsicht vor.
Bitte fragen Sie unser Personal.



Fleisch

Saftiges Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat €18,50

40, 49, 53, 1, 3

dazu wahlweise:

Champignons € 4,20

2 Spiegeleier € 4,20

Sauce Hollandaise € 2,75

Pfannengemüse € 4,20

Torfburger € 19,80

mit Käse, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln

dazu Spezi­alsauce und Pommes Frites

Fisch

Limandesfilet in Eihülle gebraten € 22,50

mit Champignons, Bratkartoffeln

und Salatbowl

50, 49, 40, 53, 3

Nordischer Sherrymatjes € 18,00

mit hausgemachter Sauce und Bratkartoffeln

50, 53, 3

Backfisch mit Remouladensauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln und eine Salatbeilage € 18,50

Allergene und Zusatzstoffe liegen zur Einsicht vor.
Bitte fragen Sie unser Personal.



Für die Kleinen bis 12 Jahren

Kleine Würstchen mit Kartoffelpüree
dazu Gurken und Karottenstückchen € 8,50

Chicken Nuggets mit Pommes
dazu Mayo oder Ketchup € 8,30

Kleine Pfannkuchen mit Apfelmus
dazu Zimt und Zucker € 7,50

Allergene und Zusatzstoffe liegen zur Einsicht vor.
Bitte fragen Sie unser Personal.



Allergene

40 GLUTENHALTIGE GETREIDE

Das sind Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste, Emmer, Einkorn, Grünkern, Triticale und Kamut. Alle Lebensmittel und Getreide-Erzeugnisse, die glutenhaltige Getreide enthalten können werden deklarationspflichtig. Die Liste ist schier endlos. Hier einige Beispiel: Gewürzmischungen, Müsli, Convenience Produkte, Eis, Saucen, Sojasauce, Wurst, Schokoalbe, uvm.

41 SCHALENFRÜCHTE

Alle Arten von Schalenfrüchten wie Mandel, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse. Nüsse /Schalenfrüchte sind in Öl, Nougat, Schokolade, Pesto, Keksen, Kuchen, Broten, etc. enthalten.

42 SOJA

Alle Sojabohnen und Soja-Erzeugnisse. Wie bspw. Sojamehl, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaeiweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen

43 ERDNÜSSE

Alle Erdnussarten und deren Erzeugnisse..

44 LUPINEN

Alle Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse. Lupine sind oft in Backwaren, Fertiggerichten und auch in veganen / vegetarischen Produkten enthalten.

45 SESAM

Alle Sesamsorten und deren Erzeugnisse wie Bspw. Öl oder Pasten (Tahin)

46 SENF

Alle Senfarten und deren Erzeugnisse

47 SELLERIE

Gefasst sind hier alle Sellerie-Sorten und Sellerie-Erzeugnisse. Sellerie ist unter anderem oft in Gewürzmischungen, Gemüsebrühe und Säften enthalten.

48 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT

Zusatzstoffe E220 – E228, in der Konzentration von mehr als 10 mg/kg. Beispiele von Lebensmitteln, die geschwefelt sein können: Pilze, Trockenobst, Wein, Essig, etc.

49 EIER

Eier und Ei-Erzeugnisse die zum Verzehr geeignet sind. Huhn, aber auch Eier von Pute, Wachtel, Strauß, Taube, Ente und Gans und deren Ei-Erzeugnisse.

50 FISCH

Alle, wirklich alle Fischarten und deren Erzeugnisse. Auch Kaviar, Roggen, Fischsauce und Fischgelatine.

51 KREBSTIERE

Krabben, Garnelen, Taschen- und Flußkrebse, Krebse, Langusten, Shrimps, Scampi, Hummer und alle Krebstier-Erzeugnisse.

52 WEICHTIERE (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren und deren Erzeugnisse wie Schnecken – auch Meeresschnecken, Muscheln (Venus-, Kamm-, Mies- und Jakobsmuscheln, Austern), Tintenfisch, Kalamare und Kraken. Lebensmittel in denen Weichtiere enthalten sein können: Fischfond, Sashimi, Nudeln, etc.

53 MILCH

Betrifft alle tierischen Milchprodukte und Milch-Erzeugnisse von Kuh, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd, Kamel, etc. Bspw: Milch, Sahne, Quark, Käse, Sauerrahm, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Milchpulver, Molke, Butterschmalz, Ghee , Milcheiweiß > Casein, Milchezucker > Laktose, Butter, , etc.

Zusatzstoffe

- 1 Antioxidationsmittel
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Phosphat
- 4 Farbstoff
- 5 Eiklar
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Süßungsmittel