

Blick v. 25.10.06

# Menü: Herbstliche Impressionen

Benefizessen für das Palliativzentrum am 2. November im Landgasthof Rhode

Ein vielseitiges Essen, das die Herzen vieler Gourmets höher schlagen lässt, wartet auf die Teilnehmer des Benefizessens des Palliativ-Fördervereins der Universitätsklinik am Donnerstag, den 2. November, im Landgasthof Rhode in Nesselröden.

Wer dabei sein möchte, sollte umgehend die Eintrittskarten im Wert von je 28,50 Euro in der Geschäftsstelle des Göttinger Tageblatt, Jü-

denstraße, oder im Landgasthof Rhode erwerben. Der Erlös kommt dem neuen Palliativzentrum zugute. Unterstützt wird diese Veranstaltung vom Warsteiner Brauhaus.

Küchenchef Manfred Rhode hat das Menü „Herbstliche Impressionen“ kreiert: Als Vorspeise gibt es Rahm vom frischen Kürbis mit Ingwer und Chili. Ein herbstliches Buffet wartet auf die

Gäste: Knusprig gebratene bretonische Täubchen, Eichsfelder Heidschnuckenbraten, Variationen vom Eichsfelder Hirschkalbgulasch unter der Rosmarin-Kartoffelkruste, Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler und als Beilage Rotkohl, Speckrosenkohl, Semmelknödel und Kartoffelklöße. Zum Nachtisch gibt es Bühler Zwetschgen mit Zimteis, gefüllter Apfel mit Vanille-Zabaione. go

8. NOVEMBER 2006

**BLICK**

## „Herbstliche Impressionen“: Ein Genuss

Benefizessen im Landgasthaus Rhode war ein Erfolg – Förderverein hatte eingeladen

Unter das Thema „Herbstliche Impressionen“ hatte der kreative Küchenchef Manfred Rhode das Benefizessen gestellt, dessen Erlös dem Bau des neuen Palliativzentrums in Göttingen zur Verfügung gestellt wird. Bekanntlich soll es im Januar 2007 der Bestimmung übergeben werden.

In der Tat, Manfred Rhode hatte an diesem Abend den Geschmack der Teilnehmer getroffen. Nach der Vorspeise, Rahm vom frischen Kür-

bis mit Ingwer und Chili, wartete ein herbstliches Buffet auf die Gäste: Knusprig gebratene bretonische Täubchen, Variationen von Eichsfelder Heidschnucken, Hirschkalbgulasch unter der Rosmarin-Kartoffelkruste, Grünkohl mit Bregenwurst und Kassler sowie als Beilagen Rotkohl, Speckrosenkohl, Semmelknödel und Kartoffelklöße. Und zum Nachtisch gab es Bühler Zwetschgen mit Zimteis und Vanilleeis.

Für die Inhaber des Nesselröder Landgasthauses, Manfred und Annegret Rhode, war es ein angenehmer Abend, zu dessen Gelingen auch der Alleinunterhalter Rainer Wandt beitrug. Veronika Frels, die Vorsitzende des Fördervereins für Palliativpatienten der Universitätsklinik Göttingen, zog das Fazit: „Es hat allen ausgezeichnet gefallen. Danke der Familie Rhode, dass sie sich für den guten Zweck zur Verfügung stellte.“ go

Blick v. 1.11.06

## Benefizessen: Noch einige Plätze frei

Das große Benefizessen unter dem Motto „Herbstliche Impressionen“ zu Gunsten des Palliativzentrums findet am Donnerstag, 2. November, um 18.30 Uhr im Landgasthaus Rhode in Nesselröden statt. Küchenchef Manfred Rhode hat eine opulente Karte zusammengestellt, die viele Herzen höher schlagen lässt. Es gibt eine delikate Kürbissuppe, dazu gebratene Tauben, Heidschnuckenbraten, Hirschgulasch, Grünkohl und Bregenwurst und ein italienisches Dessert. Der Preis beträgt 28,50 Euro. Der Erlös kommt dem Palliativzentrum zugute. Wer noch dabei sein möchte, melde sich umgehend im Landgasthaus Rhode, Nesselröden, unter der Telefonnummer 05527/98100 an. go



Freuten sich über einen gelungenen Abend (v.l.): Annegret Rhode, Veronika Frels, Küchenchef Manfred Rhode und Rainer Wandt, der die Gäste unterhielt. Foto: Goebel