

Auszug aus unserer Speisekarte

Ebbes zu Esse

kleine Portion

Pälzer Grumbeersupp mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle -Vegetarische Kartoffelsuppe-	7,90	4,30
Frischer Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle mariniert mit Balsamico-Hausdressing	8,50	5,50
Carpaccio von Roter Bete mit Apfel-Zitronen-Vinaigrette, Frühlingsalat und geriebenem Meerrettich	7,50	
„Omas Lieblingsessen“ Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln serviert mit frischem Blattsalat	17,60	
Hausgemachte Käseknöpfe in der Gusspfanne serviert mit geschmorten Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat	9,90	8,40
Hausgemachte Käspresknödel in Butterschmalz gebraten mit knackigen Salaten der Saison und Knoblauch-Quark-Dip	12,80	
 Rumpsteak rosa gebraten vom ausgewählten jungen Block House Rind wahlweise mit hausgemachten Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	22,90	
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ knusprig gebraten in Butterschmalz mit Knoblauch-Quark-Dip, dazu Pfälzer Kartoffelecken und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	13,90	11,60
„Seselbrot“ Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	13,90	
„Opas Sonntagsessen“ Zart gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren, dazu Bouillonkartoffeln	17,60	14,90

Wählen Sie zusätzlich aus unseren wöchentlich wechselnden Zusatzgerichten!

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käs´ mit eingelegtem Limburger Käs´ mit Zwiebeln und Butter, dazu servieren wir wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	9,90	8,40
Herzhafter Pfälzer Wurstsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bauernbrot	9,90	8,40
Pfälzer Fleischknipp mit Meerrettichsauce und Weißbrot	9,90	
Preisgekrönter Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	14,90	12,60
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	12,60	
„Dreggiche Grumbeere“ Bratkartoffeln vermischt mit Blut- und Leberwurst serviert in der Gusspfanne	12,60	

Ebbes fer Hinnerher

Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein mit Heidelbeerragout und Sahne	5,90	
„Rostige Ritter“ mit Omas feiner Vanillesauce	8,50	5,50
Ein lauwarmes Schokoladenküchlein verfeinert mit Mehl und Öl vom Traubenkern, dazu hausgemachtes Rotweineis von der Heroldrebe	6,60	

Ebbes fer d' Kinner

Hausgemachte Knöpfle mit Rahmsauce	4,60
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,40

Gasthaus Sesel
Familien Hafen & Schäfer
76835 Rhodt unter Rietburg
Tel: 06323-704456
E-Mail: sesel@alte-rebschule.de

Küchenzeiten:
Montag bis Freitag
12:00 – 14:00 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 bis 21:00 Uhr
Mittwochabend geschlossen