

Ebbes zu Esse...
...leicht und vital

kleine Portion

Pfälzer Grumbeersupp

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

8,90

5,80

Knackig bunter Salat mit Kracherle

Frischer Blatt- und Rohkostsalat
mariniert mit Balsamico-Hausdressing

6,40

Knackig bunte Salatplatte

frischer Blatt- und Rohkostsalat
mit Putenbruststreifen

14,90

Salat vom Pfälzer Stangenspargel

mariniert mit Essig-Öl-Dressing,
mit Tomatenwürfeln, Eierwürfeln
und frischen Kräutern,
dazu Weißbrot

14,90

12,90

Kräuterpfannkuchen

gefüllt mit Ragout vom Pfälzer Spargel
und Kirschtomaten

17,90

Vital-Teller Alte Rebschule

Dinkelbandnudeln
mit sautiertem Gemüse asiatisch mariniert,
Sesam und frischen Kräutern

15,40

12,90

Ebbes zu Esse...
...kräftig und herzhaft

kleine Portion

Knuspriger Kartoffelrösti

in Butterschmalz gebacken
an tomatisiertem Gemüseallerlei,
dazu Eußerthaler Saiblingsfilet

22,90

Knuspriger Kartoffelrösti

in Butterschmalz gebacken
an tomatisiertem Gemüseallerlei,
dazu gebackener Schafskäse

16,40

Pfälzer Riesling-Gockel

mit Spargelgemüse
an gebutterten Bandnudeln

22,40

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

knusprig gebraten in Butterschmalz
mit Radieschendip, dazu Pommes frites
und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat

18,90

16,90

200 g Pfälzer Stangenspargel

mit Kartoffeln und zerlassener Butter

20,90

mit kleinem Schweineschnitzel

27,90

400 g Pfälzer Stangenspargel

mit Kartoffeln und zerlassener Butter

29,90

mit kleinem Schweineschnitzel

36,90



Rumpsteak rosa gebraten
vom ausgewählten jungen Block House Rind
wahlweise mit hausgemachten Schmorzwiebeln
oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

28,90

Ebbes zu Esse...

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käse mit eingelegtem Limburger Käse mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	12,90	10,90
Herzhafter Pfälzer Wurstsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	13,70	11,70
Preisgekrönter Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	17,90	15,90
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	15,90	

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	5,90
Bratwurst mit Pommes	6,70
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,40
Portion Pommes frites	3,60

Ebbes fer Hinnerher

„Rostige Ritter“ nach altem Familienrezept
mit Omas feiner Vanillesauce 7,20

Birnen crumble
mit hausgemachtem Rotweineis 6,20

3 Kugeln Eis
Sie können gerne aus folgenden Sorten wählen:
Erdbeer-, Vanille- Haselnuss- und Schokoladeneis 4,80
mit Sahne 5,30

Espresso Affogato – „ertrunkener Espresso“
eine Kugel Vanilleeis
in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne 4,40

„Weiter nix“

Kerwe is es, Streit hots gewe unn ä wüshti Schlägerei,
unn de Schosch, der Erzkrakehler, isch nadierlich ach debei.

Unn die Mudder schickt de Karlche gucke was de Vadder macht,
unn des Bübche kummt geloffe dausendfroh unn saacht unn lacht:

„‘s Nasebää hot er gebroche unn de Arm is bandaschiert,
in die Hand is er geschtoche,
Rippe hot er zwää gebroche –
weiter isch em nix bassiert.“

(Lina Sommer)

Gasthaus Sesel
Familien Hafen & Schäfer
Theresienstraße 200, 76835 Rhodt unter Rietburg
Tel: 06323-704456, E-Mail: sesel@alte-rebschule.de