

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

15,50

Hausgemachte Käspresknödel

mit knackigem Salat der Saison
und Knoblauch-Quark-Dip

15,50

14,70

Wrap gefüllt mit Kürbis, Kastanien,
Fenchel und herzhaftem Limburger,
dazu Endiviensalat

17,40

Vital-Teller Alte Rebschule

Dinkelbandnudeln

mit sautiertem Gemüse asiatisch pikant mariniert,
Sesam, Cashewkernen, Chili und frischen Kräutern



15,40

12,90

Ebbes zu Esse ...

...kräftig und herzhaft

kleine Portion

„Omas Lieblingsessen“

Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal
mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln

21,90

Eußerthaler Saiblingsfilet

auf gerahmtem Wirsing
und Kastanienpolenta

26,90 21,90

Hausgemachte Käspressknödel

mit cremigem Kastanien-Fenchel-Ragout

15,90

13,50

Pfälzer Riesling-Gockel

mit Champignons und Perlzwiebeln
an gebutterten Bandnudeln

22,40

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

18,90 16,90

Geschmorte Ochsenbacke

in Rotweinsauce mit Gemüseallerlei

und Sellerie-Kartoffel-Stampf

26,50 22,90

Ebbes zu Esse ...

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käs´ mit eingelegtem Limburger Käs´

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

19,50

17,50

„Schiefer Sack“

Leberknödel und Pfälzer Bratwurst

mit Sauerkraut,

dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln

17,50

Pfälzer Kastaniensaumagen

an gerahmtem Wirsing,

dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln

21,60

18,30

Unsere Metzgerei für Pfälzer Spezialitäten.

Der Pfälzer Saumagen, die Bratwurst und die Leberknödel werden wöchentlich frisch produziert aus Fleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, der ältesten Schweinerasse Deutschlands. Die Tiere sind aus artgerechter Haltung und laufen im Sommer auf den Weiden des Hohenloher Landes. Die Mast erfolgt mit regionalem Getreide und Eicheln, ohne Antibiotika. Das Fleisch zeichnet sich aus durch eine feine Marmorierung und hat einen leicht nussigen Geschmack. Das macht unsere Pfälzer Spezialitäten einzigartig. Probieren sie einfach!



Ebbes fer Hinnerher

„Rostige Ritter“ nach altem Familienrezept mit Omas feiner Vanillesauce	7,20
Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein mit Heidelbeerragout und Sahne	6,20
Pfälzer Keschde-Eis mit Apfelbrandsauce und Mandelkrokant	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

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	5,90
Bratwurst mit Pommes	7,20

Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,40
Portion Pommes frites	3,60

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