

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

*kleine Portion*

**Pfälzer Grumbeersupp**

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle  
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

5,80

**Salat vom Pfälzer Stangenspargel**

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

19,80

15,50

**Knackig bunter Salat mit Kracherle**

Frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mariniert mit Balsamico-Hausdressing

6,90

**Knackig bunte Salatplatte**

frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mit gebratener Maispouardenbrust

18,90

**Wrap** gefüllt mit saisonalem Gemüseallerlei  
und herzhaftem Limburger Käs',  
dazu ein kleiner Blattsalat

18,60

**Vital-Teller Alte Rebschule**



Dinkelbandnudeln in Kräuterpesto  
mit saisonalem Gemüseallerlei  
und gerösteten Haselnüssen

15,40

12,90

**350g Pfälzer Stangenspargel** mit Kartoffeln,  
dazu wahlweise Butter oder Bärlauchsauce

29,80

**200g Pfälzer Stangenspargel** mit Kartoffeln,  
dazu wahlweise Butter oder Bärlauchsauce

19,70

dazu wahlweise:

Eußerthaler Saiblingsfilet

14,20

kleines paniertes Schweineschnitzel

7,00

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

*kleine Portion*

<b>Gebratener Kabeljau</b> in Senfsauce mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Kopfsalat	20,90	17,40
<b>Kräuterpfannkuchen</b> gefüllt mit Ragout vom Pfälzer Spargel und Kirschtomaten	19,70	
<b>Pfälzer Riesling-Gockel</b> mit Champignons und Perlzwiebeln an gebutterten Bandnudeln	22,40	
<b>Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> knusprig gebraten in Butterschmalz mit Radieschendip, dazu Pommes frites und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	21,30	17,90
 <b>Rumpsteak rosa gebraten</b> <b>vom ausgewählten jungen Block House Rind</b> wahlweise mit hausgemachten Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	32,90	

## Ebbes zu Esse...

### ... typisch Pfalz!

*kleine Portion*

<b>Angemachter Weißer Käs' mit eingelegtem Limburger Käs'</b> mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	14,90	11,90
<b>Herzhafter Pfälzer Wurstsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	14,20	11,90
<b>Preisgekrönter Pfälzer Saumagen</b> mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	20,70	18,70
<b>„Schiefer Sack“</b> Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	18,70	
<b>„Seselbrot“</b> Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	20,90	



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

<b>„Rostige Ritter“</b> nach altem Familienrezept mit Omas feiner Vanillesauce	7,40
<b>Rhabarbersalat</b> mit Vanilleeis und Sahne	7,80
<b>Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein</b> mit Heidelbeerragout und Sahne	6,30
<b>3 Kugeln Eis</b> Sie können gerne aus folgenden Sorten wählen: Erdbeer-, Vanille- Haselnuss- und Schokoladeneis	5,40
mit Sahne	5,90
<b>Espresso Affogato</b> – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	4,70

## Ebbes fer d'Kinder

<b>Tagliatelle mit Rahmsauce</b>	6,20
<b>Hausgemachte Fischnuggets</b> mit Pommes frites	9,90
<b>Bratwurst mit Pommes</b>	7,20
<b>Knusprig paniertes Schnitzel</b> mit Pommes frites und Ketchup	9,40
<b>Portion Pommes frites</b>	3,80

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