

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

6,90

**Knackig bunte Salatplatte**

frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mit gebratener Maispouardenbrust

18,90

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

18,60

**Vital-Teller Alte Rebschule**

Dinkelbandnudeln in Kräuterpesto  
mit winterlichem Gemüseallerlei  
und gerösteten Haselnüssen



15,40

12,90

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

*kleine Portion*

<b>Gebratener Kabeljau</b> in Senfsauce mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Kopfsalat	20,90	17,40
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit würzigem Bergkäse und Schmorzwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat	16,90	
<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 Knoblauch-Quark-Dip, dazu Pommes frites und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	21,30	17,90
<b>„Opas Sonntagsessen“</b> <b>Gesottener Rindertafelspitz</b> in Meerrettichsauce mit Kartoffel-Karotten-Stampf	26,90	22,50

## 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

*kleine Portion*

<b>„Rostige Ritter“</b> nach altem Familienrezept mit Omas feiner Vanillesauce	7,40	
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Sahne und heißer Sauce aus Zartbitterschokolade	7,90	6,30
<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>Hausgemachte Spätzle 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