

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

*kleine Portion*

**Pfälzer Grumbeersupp**

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle  
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

5,80

**Knackig bunter Salat mit Kracherle**

Frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mariniert mit Balsamico-Hausdressing

6,90

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Feigensenf  
an knackig buntem Blattsalat  
und Kürbischutney

12,90

**Hausgemachte Käspresknödel**

mit frischem Blatt- und Rohkostsalat  
und Knoblauch-Quark-Dip

16,20

13,80

**Wrap** gefüllt mit Kürbis, Kastanien, Fenchel,  
Rotkraut und herzhaftem Limburger Käs',  
dazu Endiviensalat

18,60

**Vital-Teller Alte Rebschule**



Dinkelbandnudeln

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

15,40

12,90

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

*kleine Portion*

<b>Pochierte Pfälzer Wald Forelle</b> aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln	23,90	
<b>Gebratener Kabeljau</b> in Senfsauce mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Endiviensalat	20,90	17,40
<b>Hausgemachte Käspresknödel</b> mit cremigem Kastanien-Fenchel-Ragout	16,50	13,90
<b>Putensteak</b> mit Birne und Limburger Käse überbacken auf Rahmwirsing und hausgemachten Knöpfe	21,90	
<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>Geschmorte Ochsenbacke</b> in Preiselbeerjus mit Stampfkartoffeln und herbstlichem Gemüse	29,00	

## 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>Pfälzer Kastaniensaumagen</b> an Rahmwirsing, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	22,90	19,70



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>Hausgemachter Brownie</b> mit Rotweinpflaumen und Vanilleeis	6,90
<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 Knöpfle 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)