

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
Knackig bunte Salatplatte Frischer Blatt- und Rohkostsalat mit frittiertem Fischfilet und Knoblauch-Quark-Dip	19,90	16,80
Salat vom Pfälzer Stangenspargel mariniert mit Essig-Öl-Dressing, mit Tomatenwürfeln, Eierwürfeln und frischen Kräutern, dazu Weißbrot	20,90	16,60
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf an knackig buntem Blattsalat und saisonalem Früchtechutney		13,90
Ostafrikanisches Curry 		
Basmatireis mit Gemüse und Cashewkernen in Kokos-Curry-Sauce mit frischem Koriander	14,80	12,60
350g Pfälzer Stangenspargel mit Kartoffeln, dazu wahlweise Butter oder Sauce Hollandaise	30,50	
200g Pfälzer Stangenspargel mit Kartoffeln, dazu wahlweise Butter oder Sauce Hollandaise	20,50	
dazu wahlweise:		
Tranche vom Lachs	11,50	
kleines paniertes Schweineschnitzel	7,00	

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

kleine Portion

Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln	23,90	
Lachstranche an Tagliatelle in Ragout vom Pfälzer Spargel	27,50	
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Ragout vom Pfälzer Spargel und Kirschtomaten	20,90	
„Kuku wa kupaka“ Hähnchenbrust in aromatischer Currysauce mit Basmatireis und frischem Koriander	20,90	18,20
„Seselbrot“ Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	20,40	
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ knusprig gebraten in Butterschmalz mit Knoblauch-Quark-Dip, dazu Pommes frites und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	20,80	17,70
Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kartoffel-Karotten-Stampf	26,70	22,10

Ebbes zu Esse...

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käs' mit eingelegtem Limburger Käs' mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	15,60	13,30
Herzhafter Pfälzer Wurstsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	14,20	11,90
Preisgekrönter Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	23,80	19,40
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	19,40	
„Pfälzer Teller“ Saumagen, Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu Bauernbrot	23,80	



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!



Stand 10. April 2026

Ebbes fer Hinnerher

„Rostige Ritter“ nach altem Familienrezept mit Omas feiner Vanillesauce	7,30
Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Sahne	7,40
Gegrillte Ananas mit Vanilleeis	6,20
Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein mit Heidelbeerragout und Sahne	6,30
3 Kugeln Eis Sie können gerne aus folgenden Sorten wählen: Erdbeer-, Vanille-, Haselnuss- und Schokoladeneis	5,70
mit Sahne	6,30
Espresso Affogato – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	5,20

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	6,60
Hausgemachte Fischnuggets mit Pommes frites und Gemüse	9,80
Bratwurst mit Pommes	7,30
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	10,30
Portion Pommes frites	4,50

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