

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

kleine Portion

Pfälzer Grumbeersupp

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

5,60

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

16,70

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

14,60

12,40

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

kleine Portion

Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln	22,70	
Lachstranche an Tagliatelle in Champignon-Riesling-Sauce	23,90	
Semmelknödel auf saisonalem Rahmgemüse	14,90	12,80
„Kuku wa kupaka“ Hähnchenbrust in aromatischer Currysauce mit Basmatireis und frischem Koriander	20,90	17,50
„Seselbrot“ Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	19,90	
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ knusprig gebraten in Butterschmalz mit Knoblauch-Quark-Dip, dazu Pommes frites und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	20,40	17,30
Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Kartoffel-Karotten-Stampf	25,50	21,70

Ebbes zu Esse...

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käs' mit eingelegtem Limburger Käs' mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	14,90	12,20
Herzhafter Pfälzer Wurstsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	13,50	11,40
Preisgekrönter Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	22,70	18,60
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	18,40	
„Pfälzer Teller“ Saumagen, Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu Bauernbrot	22,70	



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

„Rostige Ritter“ nach altem Familienrezept mit Omas feiner Vanillesauce	7,20
Gegrillte Ananas mit Vanilleeis	6,20
Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein mit Heidelbeerragout und Sahne	6,00
3 Kugeln Eis Sie können gerne aus folgenden Sorten wählen: Erdbeer-, Vanille-, Haselnuss- und Schokoladeneis	5,10
mit Sahne	5,60
Espresso Affogato – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	4,90

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	6,10
Hausgemachte Fischnuggets mit Pommes frites und Gemüse	9,50
Bratwurst mit Pommes	6,90
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	9,10
Portion Pommes frites	3,70

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