Gasthaus Sesel
in der Alten Rebschule

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		7,20
Knackig bunte Salatplatte Frischer Blatt- und Rohkostsalat mit frittiertem Fischfilet und Knoblauch-Quark-Dip	20,90	17,40
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf an knackig buntem Blattsalat und Kürbischutney	13,90	
Ostafrikanisches Curry Basmatireis mit Gemüse und Cashewkernen in Kokos-Curry-Sauce mit frischem Koriander	14,80	12,60

Stand 24. September 2026

Gasthaus Sesel
in der Alten Rebschule

Ebbes zu Esse…

…kräftig und herzhaft

		kleine Portion
Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln	23,90	
Semmelknödel auf herbstlichem Rahmgemüse und Kastanien	15,90	13,50
Pilze à la crème mit Tagliatelle, Tomaten und Kräutern	18,90	15,50
„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 Kartoffelpüree	26,70	22,10

Stand 24. September 2026

Gasthaus Sesel
in der Alten Rebschule

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
Pfälzer Kastaniensaumagen an Rahmwirsing, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	25,50	21,70
„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	

METZGEREI JOACHIM seit 1797

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!

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

Stand 24. September 2026

Gasthaus Sesel
in der Alten Rebschule

Ebbes fer Hinnerher

„Rostige Ritter“ nach altem Familienrezept
mit Omas feiner Vanillesauce 7,30

Hausgemachte Panna cotta von weißer Schokolade
mit Beerenragout 7,20

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

Stand 24. September 2026