

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

*kleine Portion*

**Pfälzer Grumbeersupp**

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle  
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

8,90

5,80

**Matjesfilet**

mit Apfel-Zwiebel-Schmand  
und marinierter Roter Bete,  
dazu Pellkartoffeln

17,80

12,80

**Knackig bunter Salat mit Kracherle**

Frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mariniert mit Balsamico-Hausdressing

6,40

**Knackig bunte Salatplatte**

frischer Blatt- und Rohkostsalat  
mit gebratener Maishähnchenbrust

18,90

**Vital-Teller Alte Rebschule**



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

15,40

12,90

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

*kleine Portion*

**Zanderfilet**

auf gerahmtem Sauerkraut,  
gebratenem Apfel und Schupfnudeln

23,90

19,50

**Spinatknödel**

mit Käsesauce und Rotweinzwiebeln

15,80

12,50

**Pfälzer Wrap** gefüllt mit Blutwurst,  
Zwiebeln, Apfel, Rotkohl und Senfcreme,  
dazu Blattsalat

15,90

**Pfälzer Riesling-Gockel**

mit Champignons und Perlzwiebeln  
an gebutterten Bandnudeln

22,40

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**

knusprig gebraten in Butterschmalz  
mit Knoblauch-Quark-Dip, dazu Pommes frites  
und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat

18,90

16,90

**Gesottener Rindertafelspitz**

in Meerrettichsauce  
mit Kartoffel-Karotten-Stampf

23,50

19,20

## Ebbes zu Esse...

### ... typisch Pfalz!

*kleine Portion*

<b>Angemachter Weißer Käse´ mit eingelegtem Limburger Käse´</b> mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	12,90	10,90
<b>Herzhafter Pfälzer Wurstsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	13,70	11,70
<b>Preisgekrönter Pfälzer Saumagen</b> mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	19,50	17,50
<b>„Schiefer Sack“</b> Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	17,50	



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	7,20
<b>Hausgemachtes Granitée aus Dornfelder Rotwein</b> mit Heidelbeerragout und Sahne	6,20
<b>Pfälzer Keschde-Eis</b> mit Apfelbrandsauce und Mandelkrokant	6,20
<b>3 Kugeln Eis</b> Sie können gerne aus folgenden Sorten wählen: Erdbeer-, Vanille- Haselnuss- und Schokoladeneis mit Sahne	4,80 5,30
<b>Espresso Affogato</b> – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	4,40

## Ebbes fer d'Kinder

<b>Tagliatelle mit Rahmsauce</b>	5,90
<b>Bratwurst mit Pommes</b>	7,20
<b>Knusprig paniertes Schnitzel</b> mit Pommes frites und Ketchup	9,40
<b>Portion Pommes frites</b>	3,60