

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

kleine Portion

Pfälzer Grumbeersupp

mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle
-Vegetarische Kartoffelsuppe-

8,90

5,80

Knackig bunter Salat mit Kracherle

Frischer Blatt- und Rohkostsalat
mariniert mit Balsamico-Hausdressing

6,80

Knackig bunte Salatplatte

frischer Blatt- und Rohkostsalat
mit gebratener Maispouardenbrust

18,90

Hausgemachte Käspresknödel

mit knackigem Salat der Saison
und Knoblauch-Quark-Dip

16,20

14,70

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

17,40

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

„Omas Lieblingsessen“

Pochierte Pfälzer Wald Forelle aus Eußerthal
mit zerlassener Butter und Dillkartoffeln

21,90

Gebratener Kabeljau in Senfsauce
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln
und Kopfsalat

19,20

15,70

Hausgemachte Käspresknödel
mit cremigem Kastanien-Fenchel-Ragout

16,50

13,80

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

„Opas Sonntagsessen“

Gesottener Rindertafelspitz
in Meerrettichsauce
mit Kartoffel-Karotten-Stampf

23,50

19,20

Ebbes zu Esse...

... typisch Pfalz!

kleine Portion

Angemachter Weißer Käs' mit eingelegtem Limburger Käs' mit Zwiebeln und Butter, dazu wahlweise Bauernbrot oder Pellkartoffeln	12,90	10,90
Herzhafter Pfälzer Wurstsalat mit Essig-Öl-Dressing, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln	13,70	11,70
Preisgekrönter Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	19,50	17,50
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	17,50	
Pfälzer Kastaniensaumagen an Apfelrotkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	21,60	18,30
„Seselbrot“ Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	16,90	



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
Pfälzer Brotpudding mit Vanillesauce und Zwetschgenröster	7,80
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 mit Sahne	5,40 5,90
Espresso Affogato – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	4,60

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	5,90
Hausgemachte Fischnuggets mit Pommes frites	9,90
Bratwurst mit Pommes	7,20
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,40
Portion Pommes frites	3,80