

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 Blattsalat
mit gebratener Maispouardenbrust
und gegrillter Wassermelone

18,90

Knackig bunte Salatplatte

Frischer Blatt- und Rohkostsalat
mit sautierten Pfifferlingen

19,80

„Meck Pfiff“

Hausgemachtes Burgerbrötchen
mit gratiniertem Ziegenkäse, Pfifferlingen,
Rucola und Tomaten-Zwiebel-Marmelade,
dazu ein kleiner Salat

18,50

Vital-Teller Alte Rebschule



Dinkelbandnudeln in Kräuterpesto
mit saisonalem Gemüseallerlei
und gerösteten Haselnüssen

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

23,90

Gebratener Kabeljau in Senfsauce
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln
und Kopfsalat

20,90

17,40

Pfifferlinge à la crème

mit Tagliatelle, Tomaten und Kräutern

18,50

15,20

Pfälzer Riesling-Gockel

mit Champignons und Perlzwiebeln
an gebutterten Bandnudeln

22,40

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

21,30

17,90



Rumpsteak rosa gebraten
vom ausgewählten jungen Block House Rind
wahlweise mit hausgemachten Schmorzwiebeln
oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

32,90

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	11,90
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	20,70	18,70
„Schiefer Sack“ Leberknödel und Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut, dazu wahlweise Bauernbrot oder Bratkartoffeln	18,70	
„Seselbrot“ Schweinerückensteak auf geröstetem Bauernbrot mit Birne und Limburger Käs' überbacken an kleinem Rohkostsalat	20,90	



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	7,40
Hausgemachter Brownie mit Kirschragout und Vanilleeis	6,90
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	5,40
mit Sahne	5,90
Espresso Affogato – „ertrunkener Espresso“ eine Kugel Vanilleeis in einem heißen Azul-Espresso mit Sahne	4,70

Ebbes fer d'Kinder

Tagliatelle mit Rahmsauce	6,20
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