

## Ebbes zu Esse am 15. Oktober 2016

*kleine Portion*

<b>1.) Pälzer Grumbeersupp</b> mit Schmand, frischem Schnittlauch und Kracherle -Vegetarische Kartoffelsuppe-	7,90	4,30
<b>2.) Große Salatplatte</b> aus frischen Blatt- und Rohkostsalaten mariniert mit Balsamico-Hausdressing, dazu gebratene Garnelenspieße	9,90	8,20
<b>3.) Hausgemachte Käspresknödel</b> in Butterschmalz gebraten mit cremigem Ragout von Kastanien und Fenchel	12,80	
<b>4.) Pochierte Pfälzer Wald Forelle</b> aus Eußerthal mit zerlassener Butter und Würfelkartoffeln serviert mit frischem Blattsalat	16,50	
<b>5.) Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> knusprig gebraten in Butterschmalz mit dazu Pfälzer Kartoffelecken, Knoblauch-Quark-Dip, und ein kleiner frischer Blatt- und Rohkostsalat	12,90	
<b>6.) „Opas Sonntagsessen“</b> Zart gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, dazu Würfelkartoffeln	15,30	13,20
<b>7.) Pfälzer Kastaniensaumagen</b> mit hausgemachtem Rotkraut und Brot	13,90	11,40
<b>8.) „Schiefer Sack“</b> Leberknödel und Pfälzer Bratwurst auf Sauerkraut mit Bauernbrot	11,80	
<b>9.) Rumpsteak rosa gebraten vom ausgewählten jungen Block House Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart</b> wahlweise mit hausgemachten Röstzwiebeln oder Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Blatt- und Rohkostsalat	22,90	