

Schön, dass Sie da sind!

Seit vielen Jahren begrüßen wir Gäste in unserem Restaurant. Zuerst 1933 mein Großvater Julius Seibel, der Erbauer des „Gasthauses zum Felsentor“ mit seiner Frau Liesel, dann ab 1976 meine Eltern Karlheinz und Margot Krämer und seit 2014 wir: Steffen und Kathi Krämer.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Haben Sie besondere Zubereitungswünsche, lassen Sie es uns wissen. Möchten Sie detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen Ihres Essens oder zu Allergenen? - Sprechen Sie uns an, wir halten eine detaillierte Übersicht zu Allergenen und deklarationspflichtigen **Zusatzstoffen** für Sie vor.

Die mit ☉ markierten Gerichte bereiten wir Ihnen gerne als kleine Portion zu (abzgl. 2 €).

Herzlichst, *Ihre Familie Kräm*

Aperitifempfehlung

Sherry „Sandemann“

dry oder medium

0,05l 4,50

Ricard

mit Eiswasser

0,02l 4,80

Enthält: Farbstoff

Campari

mit Soda oder Orangensaft

0,04l 5,60

Enthält: Farbstoff

„Bellini“

Weißburgundersekt, Pfirsich-Likör

7,20

„Keschde-Spritz“

Weißburgundersekt, Kastanienlikör

7,50

Glas Pfälzer Weißburgundersekt

Flaschengärung Wilhelmshof

0,1l 7,20

Gin Tonic

Tanqueray London Dry Gin, Schweppes Tonic Water, Gurke, Eis

9,80

Enthält: Chinin

Vor Speise, Suppe, Salat

Kartoffelcremesuppe mit Rahm getoppt	5,80
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	5,90
Kürbiscremesuppe pikant gewürzt	6,90
Pfälzer Feldsalat mit Speck- und Brotkruschdle und glacierten Kastanien	11,80
Riesengarnelen gegrillt mit Pernod an bunten Salaten	15,80
Beilagensalat servieren wir Ihnen gerne zu allen Gerichten	4,50

Vegetarisch

Karotten-Zucchini-Bratlinge an Salatbouquet mit Kräuterdip	12,20
Gemüsefrittata mit frischen Kräutern und hausgemachten Kartoffelchips	14,90

Fisch

Filet von der Lachsforelle auf einer Seite gebraten, unter Kräuter-Parmesan-Kruste mit Salatbouquet	16,40
Filet von der Roten Meerbarbe mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln	17,80

Auf Vorbestellung

„Chateaubriand“ Ab 2 Personen: Rinderfilet pro Person 300g Rohgewicht, mit Marktgemüse, Kartoffelkroketten und mit der Hand aufgeschlagene Sauce Bernaise	pro Person 44,90
---	------------------

Hauptgerichte

Felsentor-Saumagen 🌐	
mit Ananas-Sauerkraut und Bratkartoffeln	13,80
<i>Unser Saumagen wurde beim Internationalen Saumagenwettbewerb mit einer Gold- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet.</i>	
Medaillon vom Schweinelendchen 🌐	
mit frischem Pfifferlingrahm, hausgemachten Serviettenknödeln und Gemüse garnitur	19,70
Wiener Schnitzel 🌐	
mit Pommes frites und Salatteller	18,20
Cordon Bleu	
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Salatteller	21,50
Steak vom Roastbeef	
mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites und Kräuterbutter	
Rohgewicht 250 g	21,80
„Pfeffersteak“ vom Rinderfilet 🌐	
- mind. 250 g - mit Pfeffersauce und Pommes frites	27,80
<i>Auf Wunsch am Tisch flambiert; zuzüglich 5 €. Bitte haben Sie Verständnis, dass dies bei „vollem Haus“ nicht immer möglich ist.</i>	
„Felsentor-Wiesente“	
Gebratene Entenbrust an Salatbouquet, mit Mandelbällchen und Cassisjus	18,90

Dessert

Sorbet

in wechselnder Auswahl; mit Sekt übergossen

6,00

„Souffle glace au Grand Marnier“

mit Orangenlikör verfeinert

6,20

Espresso Gourmand

„Das kleine Dessert“ - drei kleine Köstlichkeiten zum Espresso

6,90

Walnussparfait

mit karamellisierten Walnüssen

8,50

Kaffeempfehlung

Latte „MacAdam“ oder Latte „Keschde“

Latte Macchiato mit Macadamia- oder Kastaniensirup

4,00