

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

Vorspeise, Suppe, Salat

Kartoffelcremesuppe

Pälzer Art

4,90

Bouillon

mit Eigelb – „zum Selberkleppre“

4,40

Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton

5,80

Tomatentarte

getoppt mit Rucola und Parmesan

10,80

Beilagensalat

servieren wir Ihnen gerne zu allen Gerichten

4,50

Vegetarisch & Fisch

Gemüsefritata

mit frischen Kräutern und hausgemachten Kartoffelchips

14,90

Tomatentarte

getoppt mit Rucola und Parmesan

15,70

Filet von der Lachsforelle

auf einer Seite gebraten, unter Kräuter-Parmesan-Kruste mit Salatbouquet

16,40

Scholle „Florentiner Art“

mit Speckbohnen, Zwiebeln und Bratkartoffeln

18,40

Gebratenes Zanderfilet

auf Olivenrahmkraut und Butterdrillingen

18,40

Auf Vorbestellung

Mindestens 24 Stunden - bei größeren Mengen bis zu einer Woche

Dry Age Schweinekotelett „von der alten Wutz“

mit Kräuterkruste und einem Pfannenrösti

Jedes Kotelette hat eine „Stärke“ von 4 cm.

Rohgewicht ca. 430g 32,90 €

Dry Age Ochsenkotelett vom Entrecôtestück

mit gegrilltem Knoblauch und einem Pfannenrösti

Jedes Kotelette hat eine „Stärke“ von 4 cm.

Rohgewicht ca. 700g 62,50 €

Exklusive Ware vom als „Dry Age Pionier“ bekannten Metzger Brath in Karlsruhe.



Hauptgerichte

Felsentor-Saumagen 🕒

mit Ananas-Sauerkraut und Bratkartoffeln

13,80

Unser Saumagen wurde beim Internationalen Saumagenwettbewerb mit einer Gold- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

„Pälzer Geröschdel“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Blut- und Leberwurst, darüber ein Spiegelei

14,40

Saure Nieren

mit Kartoffelpüree

15,20

Schweinshaxe

auf Kraut mit Weißbiersauce und Bauernbrot

17,50

Rollbraten vom Spanferkel

mit Semmelknödel und Bierrahmsauce

17,50

Schweinelendchen, am Stück gebraten 🕒

mit frischem Champignonrahm und hausgemachten Semmelknödeln

19,70

Rind

Sauerbraten mit Speckknödeln	15,90
Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites und Kräuterbutter	22,80
„Pfeffersteak“ vom Rinderfilet 🍷 - mind. 250 g - mit Pfeffersauce und Pommes frites	27,80

Kalb

Wiener Schnitzel 🍷 mit Pommes frites und Salat	21,20
Kalbsrückensteak mit Kräutersaitlingen und Pommes frites	23,80

Geflügel

„Felsentor-Wiesente“ Gebratene Entenbrust an Salatbouquet, mit Mandelbällchen und Cassisjus <i>natürlich nicht unser Eliot & Co...</i>	18,90
---	-------

Dessert

Vanilleeis

mit Kürbiskernöl und karamellisiertem Kürbissand

5,00

Sorbet

in wechselnder Auswahl; mit Sekt übergossen

6,00

Tonkabohnenparfait

an Kirschkompott

6,70

Espresso Gourmand

„Das kleine Dessert“ - drei kleine Köstlichkeiten zum Espresso

6,90

Gegen Aufpreis auch mit einer unserer anderen Kaffeespezialitäten.

Kaffeempfehlung

Latte „MacAdam“ oder Latte „Keschde“

Latte Macchiato mit Macadamia- oder Kastaniensirup

4,00