

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 Krämer*

Aperitifempfehlung

| | |
|--|------------|
| Sherry „Sandemann“ dry oder medium | 0,05l 4,50 |
| Ricard oder Pernod mit Eiswasser | 0,02l 4,80 |
| Campari mit Soda oder Orangensaft | 0,04l 5,60 |
| „ Bellini “ Winzer-Secco, verfeinert mit Pfirsich-Likör | 7,20 |
| „ Keschde-Spritz “ Winzer-Secco, verfeinert mit „Original Hääschdner Kastanienlikör“ | 7,20 |
| Glas Pfälzer Weißburgundersekt Flaschengärung Wilhelmshof | 0,1l 7,20 |
| Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Eis, Grenadine | 8,60 |
| Caipirinha Cachaça, Limetten, Eis, Zucker | 8,40 |
| Gin Tonic Tanqueray London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke, Eis | 9,80 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Pfälzer Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln, glacierten Kastanien und Brotcroupons | 8,50 |
| Riesengarnelen gegrillt mit Pernod² an bunten Salaten | 15,80 |
| Beilagensalat servieren wir Ihnen gerne zu allen Gerichten | 4,50 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Steinpilzessenz mit Wurzelgemüse | 5,90 |
| Pastinakencremesuppe mit Cashew-Kräuter-Cremolata | 6,50 |
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen | 6,90 |

Vegetarisch & Fisch

| | |
|--|-------|
| Karotten-Zucchini-Bratlinge an Salatbouquet mit Kräuterdip | 12,20 |
| Gemüsefrittata mit frischen Kräutern und Kartoffelchips | 14,90 |
| Gebratene Lachswürfel 🌱 mit Bandnudeln, sautierten Tomaten und Kräutersauce | 16,20 |
| Filet von der Lachsforelle auf einer Seite gebraten, unter Butter-Mandel-Kruste mit Salatbouquet | 16,40 |
| Filet von der Roten Meerbarbe mit glasierten Gurken, Reis und Senf-Dill-Sauce | 17,80 |

Von Flügeltier

| | |
|--|-------|
| Thai Hähnchenbrust süß-sauer knusprig gebraten mit frischem Wokgemüse, dazu Wok-Nudeln (pikant) | 17,20 |
| Karamellentenbrust mit honig-glacierten Kastanien und Feldsalat | 18,90 |

Vom Rind

Burgunderbraten

mit Apfelrotkohl und rohen Klößen

15,90

Rumpsteak

mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites
und Kräuterbutter

Rohgewicht 250 g 18,80

Rohgewicht 330 g 20,80

Für unsere Steaks verwenden wir Fleisch von regionalen Erzeugern. Bei der Zubereitung belassen wir einen eventuellen Fettrand am Fleisch – die Angabe des Rohgewichts versteht sich selbstverständlich ohne den Rand.

Rib Eye Steak

mit grobem Pfeffer, hausgemachter Chilibutter
und Süßkartoffelpommes

24,90

„Pfeffersteak“ vom Rinderfilet 🍷

- mind. 250 g - mit Pfeffersauce und Pommes frites
Vom Kalb

27,80

Wiener Schnitzel 🍷

mit Pommes frites und Salatteller

17,20

Cordon bleu 🍷

gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites und Salatteller

21,50

Vom Schwein

Felsentor-Saumagen 🕒

mit Ananas-Sauerkraut und Bratkartoffeln

13,80

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

„Räuberspieß“

von Filetspitzen, mit Zwiebeln und Paprika,
Apfel und Banane in Butter geschwenkt,
dazu rassige Pfeffersauce und Pommes frites

16,80

Medaillon vom Schweinelendchen

mit Pilzrahmsauce, Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

18,70

Süße Köstlichkeiten aus unserer Konditorei

Sorbets

in wechselnder Auswahl; mit Weißburgundersekt 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 und Rotweinpflaumen 8,50

Himbeer-Rosmarin-Crumble

mit Vanilleeis 8,50

Kaffeempfehlung

Latte „MacAdam“ oder „Keschde“

Latte Macchiato mit Macadamia- oder Kastaniensirup 4,00