

## *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 dem letzten Jahr 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, medium oder cream	0,05l 4,50
Ricard oder Pernod mit Eiswasser	0,02l 4,80
Campari mit Soda oder Orangensaft	0,04l 5,60
Aperol Sprizz Secco, Aperol, Mineralwasser, Eiswürfel	6,80
„Keschde-Spritz“ Winzer-Secco, verfeinert mit original „Häaschdner Keschde-Likör“	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 Bombay Sapphire London Dry Gin, Schweppes Tonic Water, Gurke, Eis	9,20

## Vorspeisen

Pfälzer Feldsalat an Champagner-Dressing mit Speck-und Brotkrusteln	7,90
Riesengarnelen gegrillt mit Pernod <sup>2</sup> an bunten Salaten	15,80
Beilagensalat servieren wir Ihnen gerne zu allen Gerichten	4,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Eierflädli	5,80
Kürbiscremesuppe pikant gewürzt	6,50
Steinpilzcremesuppe „wie früher“	7,80

## *Vegetarisch & Fisch*

Karotten-Zucchini-Bratlinge an Salatbouquet mit Kräuterdip	12,20
Kürbisfrittata 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

## Vom Rind

Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites und Kräuterbutter	
Rohgewicht 250 g	17,80
Rohgewicht 330 g	19,80
<i>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.</i>	
Entrecote unter der Kräuterbutterkruste mit grünen Bohnen und Pommes Dauphines	23,90
„Pfeffersteak“ vom Rinderfilet ☉ - mind. 250 g - mit Pfeffersauce und Pommes frites	26,80

## Vom Kalb

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

<b>Felsentor-Saumagen</b> ☺	
mit Ananas-Sauerkraut und Bratkartoffeln	13,80
<i>Unser Saumagen wurde beim Internationalen Saumagenwettbewerb mit einer Gold- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet.</i>	
<b>Medaillon vom Schweinelendchen</b>	
mit Kräutersaitlingen und Kartoffelkroketten an Rahmsauce	19,90

## Vom Reh

<b>Medaillon vom Reh</b>	
mit hausgemachtem Rotkohl, Speckknödelchen und Preiselbeeren, dazu Ragout von Edelpilzen, Weintrauben und kräftige Rehjus	26,50

## *Süße Köstlichkeiten aus unserer Konditorei*

„Souffle glace au Grand Marnier“ mit Orangenlikör verfeinert	6,20
Espresso Gourmand „Das kleine Dessert“ - drei kleine Köstlichkeiten zum Espresso	6,90
Honigparfait mit roter Grütze	8,90

## *Kaffeempfehlung*

„Latte MacAdam“ Latte Macchiato mit Macadamiasirup	4,00
---	------