

## *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*

<b>Sherry „Sandemann“</b> dry, medium oder cream	0,05l 4,50
<b>Ricard oder Pernod</b> mit Eiswasser	0,02l 4,80
<b>Campari</b> mit Soda oder Orangensaft	0,04l 5,60
<b>Aperol Sprizz</b> Secco, Aperol, Mineralwasser, Eiswürfel	6,80
<b>„Bellini“</b> Winzer-Secco, verfeinert mit Pfirsich-Likör	7,20
<b>Glas Pfälzer Weißburgundersekt</b> Flaschengärung Wilhelmshof	0,1l 7,20
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Eis, Grenadine	8,60
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limetten, Eis, Zucker	8,40
<b>Gin Tonic</b> Tanqueray London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke, Eis	9,80

## Vorspeisen

<b>Großes Salatbouquet</b> mit Rohkost- und Gemüsesalaten	8,50
<b>Riesengarnelen gegrillt mit Pernod<sup>2</sup></b> an bunten Salaten	15,80
<b>Beilagensalat</b> servieren wir Ihnen gerne zu allen Gerichten	4,50

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe</b> mit einem Schuss Gin verfeinert	5,90
<b>Gazpacho „Andaluz“</b> kühle, pikante Tomatensuppe	6,20
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Markklößchen	6,90

## *Vegetarisch & Fisch*

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

## *Vom Flügeltier*

<b>Thai Hühnchenbrust süß-sauer</b> knusprig gebraten mit frischem Wokgemüse, dazu Wok-Nudeln (pikant)	17,20
--	-------

## Vom Rind

### **Rumpsteak**

mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites  
und Kräuterbutter

Rohgewicht 250 g 17,80

Rohgewicht 330 g 19,80

*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

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

### **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 rässige Pfeffersauce und Pommes frites

16,80

### **Medaillon vom Schweinelendchen**

mit Kräutersaitlingen und Kartoffelkroketten an Rahmsauce

19,90

## *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 7,50

### **Himbeer-Rosmarin-Crumble**

mit Vanilleis 8,50

## *Kaffeempfehlung*

### **Latte „MacAdam“ oder „Keschde“**

Latte Macchiato mit Macadamia- oder Kastaniensirup 4,00