

## *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

<b>Gänseconfit</b> mit Pumpernickel und Salatbouquet	9,50
<b>Pfälzer Feldsalat</b> mit gebratenen Speckwürfeln, glacierten Kastanien und Brotcroutons	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>Steinpilzessenz</b> mit Wurzelgemüse	5,90
<b>Kürbiscremesuppe</b> pikant gewürzt, mit einem Spritzer Kürbiskernöl	6,50
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten Markklößchen	6,90

## *Vegetarisch & Fisch*

<b>Karotten-Zucchini-Bratlinge</b> an Salatbouquet mit Kräuterdip	12,20
<b>Kürbisfrittata</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 Hähnchenbrust süß-sauer</b> knusprig gebraten mit frischem Wokgemüse, dazu Wok-Nudeln (pikant)	17,20
<b>Karamellentenbrust</b> 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

27,80

## 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 rassige Pfeffersauce und Pommes frites

16,80

### **Medaillon vom Schweinelendchen**

mit Backpflaume gefüllt und Zimt gewürzt,  
dazu glacierter Rosenkohl und Zapfenkroketten

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 und Rotweinpflaumen 8,50

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

mit Vanilleeis 8,50

### **Bratapfelparfait**

mit Nüssen und Rosinen, dazu Rumtopf Früchte 8,90

## Kaffeempfehlung

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

Latte Macchiato mit Macadamia- oder Kastaniensirup 4,00