



BAD MARIENBERG

Herzlich willkommen im Landhotel Kristall!



***„Die Entdeckung eines neuen Gerichts macht die Menschheit
glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.“***

Jean Anthelme Brillat-Savarin

*Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne
zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.*

Aperitifempfehlung

Aperitif recommendation

Aperol Lemon Spritz

6,50 €

Schweppes Bitter Lemon, Aperol, Minze und Eiswürfel

Campari Orange

4,90 €

Martini bianco / rosso / dry

4,20 €

Sherry dry / medium

4,20 €





BAD MARIENBERG

Unser Menü des Monats

Our menu of the month

Vorspeise / Appetizer

Linsencremesuppe mit Kräutersahne

Lentil cream soup with herbal cream

Hauptgericht / Main dish

Hirschgulasch mit Champignons an Spätzle und Rheinischem Apfelkompott

*Venison goulash with mushrooms, spaetzle
and apple sauce*

Vegetarisch / Vegetarian

Semmelknödel in Pfifferlingrahmsauce dazu Salat vom Buffet

*Bread dumpling in chanterelle cream sauce
with salad from the buffet*

Dessert / Dessert

Apfelwölkchen mit Cassiseis

Apple flavored pudding with cassis ice cream

Menüpreis 19,50 €

Menüpreis vegetarisch 16,50 €



Pfifferlingskarte

Chanterelle menu

<i>Pfifferlingrahmsuppe mit Preiselbeersahne</i>	4,30 €
<i>Chanterelle cream soup with cranberrycream</i>	
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen an Balsamicodressing</i>	11,20 €
<i>Large salad with fried chanterelles and balsamic dressing</i>	
<i>Penne Nudeln mit Pfifferlingen in Rahmsoße</i>	12,10 €
<i>Penne noodles with chanterelles in cream sauce</i>	
<i>Kalbssteak an Pfifferlingen dazu Kroketten und Salat vom Buffet</i>	17,10 €
<i>Veal steak with chanterelles, croquettes and salad from the buffet</i>	
<u><i>Unsere Dessertempfehlung dazu :</i></u>	3,80 €
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<i>Red fruit jelly with vanilla ice cream and sweet cream</i>	

Vorspeisen

Appetizer

Hausgemachter Bauernsalat (Paprika, Zwiebeln, Gurken, Tomaten) mit Feta 8,10 €

Home-made „farmer’s salad“ (pepper, onions, cucumbers, tomatoes) with feta cheese

Duett von Strauchtomate und Mozzarella an frischem Basilikum und Crema di Balsamico 7,50 €

Grape tomatoes and mozzarella cheese on fresh basil and Crema di Balsamico

Champignonpfännchen mit Knoblauch dazu frisches Baguette 8,20 €

Pan with mushrooms, garlic and fresh baguette

Forellenfilet „mild geräuchert“ mit Meerrettichsahne, Toast und Butter 9,10 €

Filet of trout „mildly smoked“ with horseradish cream, toast and butter

Räucherlachs auf Toast mit Meerrettichsahne und Salatbeilage 9,50 €

Smoked salmon on toast with horseradish cream and side salad

Unsere Suppen

Our soups

Rindfleischsuppe mit Einlage 4,10 €

Beef soup with garnish

Feine Kräuterrahmsuppe mit Croûtons 4,20 €

Fine herbal cream soup with croutons

Hummer-Cremesuppe mit Käsestange 4,90 €

Lobster cream soup with cheese straw



Salate aus der Küche

Salads

***Bunt gemischter Salat an gebratenen
Champignons*** 9,70 €

Colorful, mixed salad with fried mushrooms

Bunt gemischter Salat mit Käse-Schinken-Streifen 9,80 €

Colorful, mixed salad with slices of cheese and ham

***Bunt gemischter Salat an gebratenen
Putenbruststreifen*** 9,90 €

Colorful, mixed salad with slices of fried turkey breast

Bunt gemischter Salat an Thunfisch 10,40 €

Colorful, mixed salad with tuna

Vegetarisches

Vegetarian

***Bandnudeln-Allerlei mit Olivenöl, Paprika,
Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern*** 8,80 €

Tagliatelle with olive oil, pepper, onions, garlic and fresh herbs

Gemüsepfanne mit Champignons und Reis 9,50 €

Vegetable pan with mushrooms and rice

***Penne „Verona Ultimo“ mit Gemüse und
Knoblauch, scharf*** 9,10 €

Penne „Verona Ultimo“ with vegetables and garlic, spicy



Fleischgerichte

Meat dishes

Gebratene Putenbruststreifen in Basilikumsoße auf einem Bandnudelnest, dazu ein Salat vom Buffet 12,10 €

Slices of fried turkey breast in basil sauce on tagliatelle with salad from buffet

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Gemüsesoße, Kroketten und Salat vom Buffet 14,20 €

Meat of pork filet cut into stripes with vegetable sauce, croquettes and salad from buffet

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet 15,50 €

Breadcrumbs and fried escalope with French fried potatoes and salad from buffet

Putensteak an Sauce Choron auf Bandnudeln und Salat vom Buffet 15,60 €

Turkey steak on Choron sauce on tagliatelle and salad from buffet

Medaillons vom Schwein auf Pfeffersoße, Spätzle und Salat vom Buffet 16,10 €

Medaillons of pork in pepper sauce, spaetzle and salad from buffet

***Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Salat vom Buffet*** 18,10 €

*Rump steak with home-made herbal butter on roast
potatoes with bacon and onions and salad from buffet*

***Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln
und Speckbohnen*** 18,50 €

*Rump steak with braised onions, roast potatoes
and beans with bacon*

„Wäller-Pfännchen“ 21,80 €

***Steak vom Schwein, Rind und Pute an Schwarzbier-
sauce, dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln***

„Waeller Pan“

*Steak of pork, beef and turkey with black beer sauce,
seasonal vegetables and roast potatoes*



Fischgerichte

Fish dishes

Gebratene Forelle mit Salzkartoffeln an Salbeibutter 14,60 €
dazu Salat vom Buffet

*Fried trout with boiled potatoes on sage butter
and salad from buffet*

Gedämpfte Lachstranche auf Spinat 15,10 €
dazu Salzkartoffeln

Slices of stewed salmon on spinach with boiled potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce 15,60 €
dazu Reis und Salat vom Buffet

*Fried zander filet with dill sauce along with rice
and salad from buffet*

Rustikale Spezialitäten

Rustic specialties

Westerwälder „Hausplatte“ 11,10 €

***(Wurst- und Käseauswahl an Salatbouquet dazu
Butter und Brot und einem Basaltfeuer)***

*Westerwälder „Hausplatte“
(Assortment of sausages and cheese with a small salad,
along with bread, butter and schnaps “Basaltfeuer”)*

Westerwälder „Kröstchen“ 12,90 €

***Schnitzel auf Toast darüber ein Spiegelei an
Salatbouquet***

*Westerwälder „Kröstchen“
Escalope on toast with fried egg and a small salad*

„Herrentoast“ 15,80 €

***160 g Rumpsteak auf Toast mit gebratenen
Champignons und Zwiebeln an Salatbouquet***

*„Herrentoast“
160 g rump steak on toast with fried mushrooms and onions,
along with a small salad*

Dessert

Dessert

Basaltbecher

(Vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis)

Basaltbecher (vanilla-, stracciatella- and chocolate ice cream)

... für Erwachsene mit Basaltfeuer

... for adults with schnaps „Basaltfeuer“

5,50 €

Fruchtbecher mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €

Fruit bowl with vanilla ice cream and sweet cream

**Mango-Parfait auf Himbeersaucenspiegel
mit Früchtegarnitur**

4,80 €

Mango parfait on raspberry sauce surrounded by fruits

1 Kugel Kaffeecremeeis mit Sahne

2,00 €

1 scoop of coffee ice cream with sweet cream

Für unsere kleinen Gäste

For our young guests

Michels Suppenschüssel (Kleine Portion einer Suppe) 1,80 €

Michel's soup (small size of soup)

Schweineschnitzel „Obelix“ mit Pommes frites 6,90 €

Escalope of pork „Obelix“ with French fried potatoes

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Portion French fried potatoes with ketchup and mayonnaise

Kleine Portion / Small serving

3,50 €

Große Portion / Big serving

4,50 €

**Chicken Nuggets
mit Pommes frites und Salatgarnitur**

*Chicken nuggets
with French fried potatoes and garnished salad*

Kleine Portion / Small serving

6,00 €

Große Portion / Big serving

9,00 €

Spaghetti „Micky Maus“ mit Tomatensoße

4,50 €

Spaghetti „Micky Maus“ with tomato sauce

