



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.*

Unsere Aperitif-Empfehlung

Our aperitif suggestion



Probieren Sie unsere Aperitifs:

... die echten Klassiker:

<i>Lillet Wild Berry</i>	7,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	7,50 €
<i>Hugo</i>	7,50 €
<i>Gin Tonic</i>	7,50 €
<i>Lav'a Belle Spritz</i>	9,50 €
<i>Lav'a Belle Gin Sour</i>	9,50 €

... oder alkoholfrei:

<i>Wild Berry Dream</i>	5,90 €
<i>Hugo</i>	5,90 €

Vorspeisen & Suppen

Starters & soups

Geräucherter & marinierter Lachs 13,50 €
mit knusprigem Kartoffelrösti und Sour Cream

Smoked & marinated salmon
with crispy potato rösti and sour cream

Rinderkraftbrühe 6,50 €
mit Gemüsestreifen und Flädli

Beef broth
with vegetable and pancake strips

Westerwälder Kartoffelsuppe 6,50 €
mit Majoran

Potato soup "Westerwald"
with marjoram

mit Mettenden 8,20 €
with pork sausage slices

Salate

Salads

Gemischter Blattsalat 9,50 €
mit Balsamico-Dressing und mariniertem
Grillgemüse

Mixed leaf salad
with balsamic dressing and marinated grilled vegetables

Die Kartoffel

The potato

Ofenkartoffel

mit gemischtem Blattsalat und Topping Ihrer Wahl:

Oven baked potato

with mixed leaf salad and topping of your choice:

Frischkäse-Cremedip

11,50 €

Cream cheese dip

Chili con Carne und Sour Cream

14,00 €

Chili con Carne and sour cream

Vegane Linsen-Bolognese, Avocado

13,00 €

Vegan lentil bolognese, avocado

Hauptgerichte

Main dishes

Gebratene Scheiben vom Fleischkäse **15,00 €**
mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Krautsalat

Fried slices of meatloaf
with 2 fried eggs, fried potatoes and coleslaw

Paniertes Schweineschnitzel **20,50 €**
mit Champignonrahmsoße, Pommes frites und Gurkensalat

Breaded pork schnitzel
with mushroom cream sauce, French fries and cucumber salad

Backfisch vom Kabeljau **19,50 €**
mit Remouladensoße und Kartoffelsalat

Battered codfish
with remoulade sauce and potato salad

Rinderhüftsteak (250 g) **29,50 €**
mit Kräuterbutter und Pommes frites

Beef rump steak (250 g)
with herb butter and French fries

Hirsch-Edelgulasch **24,50 €**
Butterspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

Venison goulash
Butter spaetzle, red cabbage with apples and cranberries

Älplermagronen

12,50 €

**Makkaroni in einer Bergkäsesoße mit
Kartoffelwürfeln und Schmelzzwiebeln, dazu
Apfelkompott**

Älplermagronen

*Macaroni in a mountain cheese sauce with diced potatoes and
caramelised onions, served with apple compote*

mit Lyoner & geröstetem Speck

14,50 €

with Lyoner sausage & roasted bacon

Dessert

Dessert

Pfannkuchen

9,00 €

**gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, mit Roter Grütze
und Vanilleeis**

Pancake

*filled with apples and raisins, with red fruit jelly and vanilla
ice cream*

Für unsere bald großen Gäste

For our young guests

Piratenschatz

Portion Pommes frites, dazu Ketchup und Mayonnaise

Portion French fries with ketchup and mayonnaise

Kleine Portion / Small serving 4,50 €

Große Portion / Big serving 5,50 €

Obelix

6,90 €

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, dazu Ketchup und Mayonnaise

Pork escalope with French fries, ketchup and mayonnaise

Matrosenteller

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise

Chicken nuggets with French fries, ketchup and mayonnaise

Kleine Portion / Small serving 6,00 €

Große Portion / Big serving 9,00 €

Schlumpf

3,90 €

Bunter Smarties-Eisbecher

(2 Kugeln Eis mit Sahne und Schokolinsen)

Sundae with 2 scoops of ice cream and smarties