



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.*

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