



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



VEGETARISCH
VEGETARIAN



VEGAN
VEGAN



GLUTENFREI
GLUTEN-FREE



LAKTOSEFREI
LACTOSE-FREE

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 €

Suppe, Vorspeise & Salat

Soup, starter & salad

Spargelcremesuppe Ⓟ 6,50 €
mit Kerbelschaum

*Asparagus cream soup
with chervil foam*

Kräftige Rinderkraftbrühe 7,50 €
mit Leberknödeln und Wurzelgemüse

*Beef broth
with liver dumplings and root vegetables*

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

*Smoked and marinated salmon
with crispy potato rösti and sour cream*

Gemischte Blattsalate Ⓟ 9,50 €
***mit gebackenem Camembert, Granatapfelkernen
und Honig-Walnuss-Dressing***

*Mixed leaf salad
with baked Camembert, pomegranate seeds and a honey
and walnut dressing*

Hauptgang „Choice“

Main dish “Choice”

Rinderhüftsteak (250 g) 17,90 €
mit Kräuterbutter

Beef rump steak (250 g) with herb butter

Paniertes Kalbsschnitzel 12,10 €
mit Preiselbeeren

Breaded veal schnitzel with cranberries

Knuspriger Backfisch vom Kabeljau 10,50 €
mit Remouladensoße

Battered codfish with remoulade sauce

Hähnchenspieß 10,50 €
mit Joghurt-Knoblauch-Dip

Chicken skewer with yoghurt and garlic dip

Wahlweise zur Ergänzung Ihres Hauptgangs

To accompany your main course

Pommes frites *French fries* (V+) 4,00 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream *Baked potato with sour cream* (V) 4,90 €

Bratkartoffeln *Fried potatoes* (V+) 4,90 €

Geschwenktes Marktgemüse *Stir-fried market vegetables* (V+) 4,50 €

Gurkensalat oder Kartoffelsalat *Cucumber or potato salad* (V) 4,00 €

Grüne Pfefferkornsoße *Green peppercorn sauce* 3,50 €

Hauptgang „Classic“

Main dish „Classic“

Spinat-Gnocchi Ⓟ 12,50 €

**mit Kirschtomaten und Oliven in Gemüse-
Bolognese geschwenkt und Parmesan-Flakes**

Spinach gnocchi

*tossed in a vegetable Bolognese sauce with cherry tomatoes
and olives, served with Parmesan flakes*

Linguine in Limetten-Weißweinsauce Ⓟ+ 12,50 €

mit grünem Spargel und Wiesenchampignons

Linguine in a lime and white wine sauce

with green asparagus and button mushrooms

Wahlweise zur Ergänzung Ihres Hauptgangs

To accompany your main course

5 gebratene Riesencrevetten 8,50 €

in Knoblauch-Chili-Öl

5 pan-fried king prawns

in garlic and chilli oil

Gebratene Streifen von der Rinderhüfte 9,50 €

Pan-fried strips of beef rump

Dessert

Dessert

***Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren
mit Amaretti-Bröseln*** **7,50 €**

*Vanilla ice cream on marinated strawberries
with amaretti crumbs*

***Schokoladentörtchen
mit Rhabarber-Kompott und Karamellmilcheis*** **7,50 €**

*Chocolate tartlet
with rhubarb compote and caramel milk 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