



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:

Lillet Wild Berry 7,50 €

Aperol Spritz 7,50 €

Hugo 7,50 €

Gin Tonic 7,50 €

... oder alkoholfrei:

Wild Berry Dream 5,90 €

Hugo 5,90 €

Suppe, Vorspeise & Salat

Soup, starter & salad

Kürbis-Karottensuppe mit geröstetem Sesam

Ⓥ

6,80 €

*Pumpkin carrot soup
with roasted sesame*

Kräftige Rinderkraftbrühe mit einem Leberknödel und Wurzelgemüse

7,50 €

*Beef broth
with a liver dumpling and root vegetables*

Geräucherter und marinierter Lachs mit Karottenrösti und knackigem Gurken- Apfelsalat

13,50 €

*Smoked and marinated salmon
with carrot rösti and cucumber apple salad*

Blattsalate der Saison mit gebackenen Champignons, Parmesan-Flakes, Granatapfelkernen und Honig-Walnuss-Dressing

Ⓥ

9,50 €

*Mixed leaf salad of the season
with baked mushrooms, Parmesan flakes, pomegranate seeds
and a honey and walnut dressing*

Hauptgang „Choice“

Main dish “Choice”

Rinderhüftsteak (250 g) 21,90 €
mit Kräuterbutter

Beef rump steak (250 g) with herb butter

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 12,10 €
mit Preiselbeeren

Breaded pork schnitzel with cranberries

Gebackenes Flunderfilet 12,50 €
mit Remouladensoße

Baked flounder fillet with remoulade sauce

Maispouardenbrust 11,50 €
mit Thymian-Knoblauchlack

Corn-fed chicken breast with thyme and garlic glaze

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) 4,50 €

Bratkartoffeln *Fried potatoes* (V+) 4,50 €

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“

Pilzgulasch



12,50 €

mit Semmelknödeln

*Mushroom goulash
with bread dumplings*

Linguine in einer exotischen Würzsoße



12,50 €

mit Soja und Chili „Bami Goreng“

mit Chinakohl, Karotten, Bambusstreifen

*Linguine in an exotic sauce with soya and chilli –
‘Bami Goreng’
with Chinese cabbage, carrots and bamboo shoots*

Wahlweise zur Ergänzung Ihres Hauptgangs

To accompany your main course

5 gebratene Riesencrevetten

9,50 €

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

***Apfelküchle in Zimt & Zucker
mit Vanilleeis und Vanillesoße***

8,50 €

*Apple fritter with cinnamon and sugar
served with vanilla ice cream and vanilla sauce*

***Nougatlasagne
mit salziger Karamellsoße und marinierten
Orangen***

9,50 €

*Nougat lasagna
with salted caramel sauce and marinated oranges*

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