



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 €



Die Spargel-Klassiker

Classic asparagus menu

***500 Gramm Stangen Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Salzkartoffeln***

*500 gramm asparagus
with sauce hollandaise or liquid butter and potatoes*

14,50 €

dazu wahlweise:

additionally:

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	18,50 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	
<i>Gekochter oder roher Schinken</i>	17,50 €
<i>Cooked ham or raw ham</i>	
<i>Rumpsteak (180 Gramm)</i>	24,00 €
<i>Rumpsteak (180 gramm)</i>	
<i>Gedünstetes Lachssteak</i>	19,60 €
<i>Steamed filet of salmon</i>	
<i>Kräuterrührei</i>	15,50 €
<i>Herbal scrambled egg</i>	

Spargelspezialitäten

Asparagus Menu

Spargelcremesuppe 4,20 €

Cream soup of asparagus

**Frühlingsalat mit gebratenen grünem
und weißem Spargel** 12,60 €

Salad with fried green and white asparagus

**Spargelragout von weißem Spargel und
Champignons in Rahmsauce dazu Basmatireis** 15,60 €

*Ragout of white asparagus with mushrooms in creamy sauce
and rice*

**Kalbssteak mit Spargel an Sauce Hollandaise dazu
Herzoginnenkartoffeln** 19,10 €

*Veal steak with sauce hollandaise along with white asparagus
and duchess Potatoes*

Vorspeisen

Appetizer

Hausgemachter Bauernsalat (Paprika, Zwiebeln, Gurken, Tomaten) mit Feta 8,60 €

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

Duett von Strauchtomate und Mozzarella an frischem Basilikum und Crema di Balsamico 8,10 €

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

Champignonpfännchen mit Knoblauch dazu frisches Baguette 8,70 €

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 4,30 €

Beef soup with garnish

Feine Kräuterrahmsuppe mit Croûtons 4,40 €

Fine herbal cream soup with croutons

Hummer-Cremesuppe mit Käsestange 5,10 €

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 Roastbeef-Streifen 10,60 €

Colorful, mixed salad with slices of roast beef

***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*** 9,10 €

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

***Gebackener Camembert im Salatnest
an Preiselbeersahne*** 9,50 €

Baked camembert in salad with sweet cowberry cream

***Penne „Verona Ultimo“ mit Gemüse und
Knoblauch, scharf*** 9,30 €

Penne „Verona Ultimo“ with vegetables and garlic, spicy



Fleischgerichte

Meat dishes

Gebratene Putenbruststreifen in Basilikumsoße auf einem Bandnudelnest, dazu ein Salat vom Buffet 12,50 €

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

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Gemüsesoße, Kroketten und Salat vom Buffet 14,30 €

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 16,10 €

Turkey steak on Choron sauce on tagliatelle and salad from buffet

Medaillons vom Schwein auf Pfeffersoße, Spätzle und Salat vom Buffet 16,30 €

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*** 18,60 €

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

***Rumpsteak mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln
und Speckbohnen*** 19,20 €

*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 14,90 €
dazu Salat vom Buffet

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

Königsgarnelen mit Spaghetti in Olivenöl 19,50 €
und Knoblauch

King prawns with spaghetti in olive oil and garlic

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce 16,30 €
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“ 12,20 €

***(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“ 16,50 €

***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

