



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 €
<i>Lav´a Belle Spritz</i>	7,90 €

Unsere Menüempfehlung

Our recommendation



***Irishes Entrecôte vom Grill
mit Kräuterbutter,
Folienkartoffel mit Sour-Cream
und Salatbeilage***

*Grilled Irish entrecôte with Herb Butter,
baked potato with sour cream and side salad*

26,00 €

Vorspeisen

Starter

***Rinder-Carpaccio mit Rucola, Olivenöl, Balsamico
und geriebenen Parmesan*** 14,00 €

*Beef carpaccio with rocket, olive oil, balsamic vinegar and
grated Parmesan*

Suppen

Soups

***Französische Zwiebelsuppe
mit Käse Croutons*** 7,50 €

French onion soup with cheese croutons

***Rinderkraftbrühe
mit Einlage*** 6,50 €

Beef broth with garnish

Salate

Salads

Großer bunter Salatteller	10,50 €
<i>mit Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebelringen und Croûtons</i>	
<i>Dressings: Joghurt-Senf/Früchte-Curry/Balsamico-Crème</i>	
<i>Big colourful salad dish</i>	
<i>with olives, cucumbers, tomatoes, onion rings and croutons</i>	
<i>Dressings: yoghurt mustard/fruity curry/balsamic cream</i>	
<i>wahlweise mit / on choice with</i>	
Putenbruststreifen	14,50 €
<i>Turkey breast strips</i>	
Roastbeefstreifen	17,50 €
<i>Roast beef strips</i>	
Garnelen	16,50 €
<i>Prawns</i>	
Beilagensalat vom Salatbuffet	5,50 €
<i>Small side salad</i>	

Vegetarisch & vegan

Vegetarian & vegan

***Cremiges Steinpilz-Risotto
mit Rucola und Parmesan*** **16,50 €**

*Creamy porcini mushroom risotto
with rocket and parmesan*

***Tortellini in Frischkäsesauce
mit Pinienkernen und Parmesan*** **17,00 €**

*Tortellini in cream cheese sauce
with pine nuts and parmesan*

***Double-Veggie-Burger
mit Gemüse-Patty, Salat, Gurke, Tomate, Veganer-Käse,
BBQ-Sauce, Röstzwiebeln, serviert mit Pommes frites*** **14,00 €**

*Double veggie burger
with vegetable patty, lettuce, cucumber, tomato, vegan cheese,
BBQ sauce, fried onions, served with French fries*

Hauptgerichte

Main dishes

Schnitzel vom „Westerwälder“ Schwein 18,00 €
an Champignon-Rahmsauce, Kroketten und Salat vom Buffet
*Escalope from Westerwald pork
with mushroom cream sauce, croquettes and salat from the buffet*

Double-Beef-Burger 15,50 €
**mit Salat, Gurke, Tomate, Cheddarkäse, BBQ-Sauce,
gebratenem Bacon, Röstzwiebeln und Spiegelei, serviert mit
Kartoffelwedges**
*Double beef burger
with lettuce, cucumber, tomato, cheddar cheese, BBQ sauce, fried
bacon, fried onions and fried egg, served with potato wedges*

Rumpsteak vom Weiderind 25,00 €
**Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und Salat vom Buffet**
*Rumpsteak from grass-fed-beef
pepper cognac sauce, fried potatoes, herb butter
and salat from the buffet*

Zürcher Putengeschnetzeltes 18,50 €
**mit Champignons in Rahm, gebutterte Tagliatelle
und Salat vom Buffet**
*Turkey slices "Zurich" with mushrooms in cream, buttered
tagliatelle and salat from the buffet*

Fischgerichte

Fish dishes

Gegrilltes Lachsfilet 19,00 €
**an mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
und Dillsauce**

*Grilled salmon filet
with mediterranean grilled vegetables, rosemary potatoes
and dill sauce*

Chili-Spaghetti mit Garnelen 17,50 €
Cherry-Tomaten, Weißwein-Sud, Knoblauch und Blattspinat

*Chili spaghetti with prawns
cherry tomatoes, wine stock, garlic and spinach leaves*

Brotzeit

Bread dishes

Vesperplatte 13,90 €
**mit verschiedenen Westerwälder Wurstspezialitäten, Käse
und Schinken, Brotkorb, Salatbeilage und Butter**

*Snack plate
with various sausage specialties from the „Westerwald“ region,
cheese and ham, bread basket, side salad and butter*

Der stramme Max 10,50 €
**2 Scheiben Brot mit Roh- oder Kochschinken, 2 Spiegeleier
und kleine Salatgarnitur**

„Strammer Max“

Westerwälder Krüstchen 15,90 €
**mit einem Schnitzel, Spiegelei, Sauce Hollandaise und
großer Salatbeilage**

*Westerwälder Krüstchen with a schnitzel, fried egg, hollandaise
sauce and a large side salad*

Dessert

Dessert

Hausgemachte Pfannkuchen 7,00 €

mit Waldfrüchten gefüllt und Vanilleeis

Homemade pancakes filled with forest fruits and vanilla ice cream

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus 8,00 €

Kaiserschmarrn

with cranberries and applesauce

Dreierlei Sorbet 7,50 €

Three kinds of sorbet

Mango-Joghurt Mousse 6,50 €

im Glas mit Früchten

Mango yogurt mousse in a glass with fruits

Bunter Eisbecher mit Sahnehäubchen 4,60 €

und Fächerwaffel – 3 Kugeln nach Wahl

Sundae with whipped cream and wafer – 3 scoops of your choice

Käsebrett mit Weintrauben 9,40 €

Cheese plate with grapes

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

3,50 €

Große Portion / Big serving

4,50 €

Obelix – Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

6,90 €

dazu Ketchup und Mayonnaise

Obelix – 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 €

Mamma Mia – Nudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Noodles with tomato sauce

Schlumpf – Bunter Smarties-Eisbecher

3,90 €

(2 Kugeln Eis mit Sahne und Schokolinsen)

Sundae with 2 scoops of ice cream and smarties