

Ganztags warme Küche.
Hot food all day long.

Tel: 05446 2714
www.hotelkristall.com

CAFÉ BAR
DORFSTUBEN
RESTAURANT

VORSPEISEN & SALATE
STARTERS & SALADS

A Beef Tartar € 18,90
vom heimischen Rind, mit frischem Toast-
brot,
Kapern und gebratenen Strauchtomaten
Beef Tartar
with fresh toast, capers and roasted toma-
toes

A Burrata € 15,90
auf Zucchini und Tomaten
mit Basilikumpesto
Burrata on Zucchini and Tomatoes
with basil pesto

Dorfstuben Salat € 16,90
mit gebratenen Hühnerstreifen, Sakura
Kresse
und Pinienkerne
Dorfstuben salad
with roasted chicken strips, cress and pine
nuts

Gemischter Salat € 8,90
Mixed salad

Grüner Salat € 6,90
Green salad

Knoblauchbrot € 5,90
Garlic bread

AUS DEM SUPPENTOPF
SOUPS

Suppentopf € 11,90
mit Rindfleisch Nudeln und Gemüse
clear beef soup
with boid beef, noodles and vegetables

Kräftige Rindssuppe € 8,90
mit Kaspressknödel
hearty beef soup
with a „cheese dumpling“

Kräftige Rindssuppe € 7,90
mit Kräuterfrittaten
hearty beef soup
with sliced herb pancake

A Gazpacho € 12,50
mit Knoblauchbrot
gazpacho
with garlic bread

NUDELGERICHTE UND
VEGETARISCH
PASTA AND VEGETARIAN DISHES

A Trüffelnudeln € 20,90
mit cremigen Pfifferlingen, Knoblauch und
Jungzwiebeln
Truffle pasta
with creamy chanterelles, garlic and spring
onions

Käsespätzle € 19,90
mit grünem Salat
cheese spätzle
with green salad

A Weiße Tagliatelle € 18,90
in cremiger Räucherlachssauce mit frischem Dill
white tagliatelle
in creamy smoked salmon sauce with fresh
dill

Spagetti Bolognese € 15,90
mit frischem Parmesan
Spagetti Bolognese
with fresh parmesan

Penne in € 16,90
Basilikum pesto
mit frischem Parmesan
Penne in basil pesto
with fresh parmesan

A Pfifferlings Gulasch € 16,90
mit Kräuterknödel
chanterelles gulasch
with herb dumplings

AUS DEM WASSER
FISH

A Gebratenes Wolfsbarschfilet € 29,90
auf rote Bete Polenta mit Rosengemüse und
Meerrettichcreme
fried sea bass fillet
on beetroot polenta with rose vegetables
and horseradish cream

HAUPTSPEISEN
MAINS

A Hausgemachte Rinderroulade € 28,90
in Wurzelrahmsauce mit weißen Tagliatelle
und Erbsenschoten
Homemade beef roulade
in root cream sauce with ehite tagliatelle
and pea pods

A Rosa gebratenes Rumpsteak € 38,90
vom heimischen Rind, mit cremiger Pfeffer-
sauce,
Gemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln
roasted rump steak
with creamy-pepper sauce, vegetables and
crispy
rosemary-potatoes

Wienerschnitzel € 18,90
vom Schwein
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
Wiener Schnitzel (pork)
with french fries and wild cranberries

Cordon bleu € 20,90
mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren
Cordon bleu
with french fries and wild cranberries

DESSERTS
SWEETS

A Gebackene Apfelringe € 12,90
mit Vanillesauce
baked apple rings
with vanilla cream

A Panna cotta € 10,90
mit marinierten Erdbeeren
panna cotta
with marinated strawberries

Warmer Apfelstrudel € 10,90
mit Vanilleeis und Schlagobers
warm apple strudel
with vanilla ice cream and whipped cream

Coup Dänemark € 9,10
Vanilleeis mit Schokosauce
und Sahne
coupe denmark
vanilla ice cream wirh chocolate sauce and
whipped cream

Gemischtes Eis € 8,20
mit Sahne
mixed ice cream
with whipped cream

A Diese markierten Speisen
gibt es nur Abends.
Meals marked with this sign
are only available in the evening.