

CHRISTALLE

À LA CARTE

VORWEG

BELLA MISTA – ANTI PASTI PLATTE

Zucchini, Champignons in Balsamico, Aubergine, Paprika, Tomate Mozzarella, Melone, Parma Schinken
Zucchini, Champignons in Balsamic, Eggplant, Bell Peppers, Caprese, Melon, Prosciutto

€ 8,50

CARPACCIO

Rinderfilet, Pinienkerne, Parmesan, Zitrone, Rucola
Filet from beef, Pine nuts, Parmesan, Lemon, Rocket salad

€ 12,80

GARTENSALAT

frische Blattsalate der Saison, Gurke, Strauchtomate, Mais, Parmesan, Balsamicovinaigrette
Marinated lettuce, Cucumber, Cherry tomatoes, corn, Shaved parmesan, Balsamic Vinaigrette

€ 10,50

CAESAR SALAD

frischer Römersalat, Kirschtomaten, Parmesan, geröstete Kerne, Caesar dressing
Marinated romaine lettuce, Cherry tomatoes, Shaved parmesan, Roasted seeds, Caesar dressing

€ 12,50

PUMPKIN

Kürbiscremesuppe, Öl und Kerne
Creamy pumpkin soup, oil and seeds

€ 6,80

CAPPUCCINO

Waldpilzcrèmesuppe, Milchschaum
Creamy mushrooms soup, Milk foam

€ 7,00

DAZWISCHEN

TRÜFFELPASTA

Hausgemachte Tagliatelle, Trüffelsauce, Parmesan
Homemade Tagliatelle, Truffelsauce, Parmesan

€ 16,50

SEAFOODPASTA

Hausgemachte Tagliatelle, Meeresfrüchte, Schaum
Homemade Tagliatelle, seafood, foam

€ 16,50

WALDPILZ-PASTA

Hausgemachte Tagliatelle, Pilzrahm, Champignons
Homemade Tagliatelle, Mushroom sauce, Champignons

€ 15,50

CHRISTALLE

À LA CARTE

HAUPTSÄCHLICH

PETRI HEIL

*Zanderfilet, sommerliches Gemüse, Kartoffel-Parmesan-Krapfen
Pike-perch, Summer vegetables, Croquettes of potato and parmesan*

€ 20,50

OCEAN SOUL

*Heilbuttfilet, Parmesankruste, süß-saurer Kürbis, Kartoffelgnocchi
Hailbut, Parmesan crust, Sweet and sour pumpkin, Potato gnocchi*

€ 22,50

À LA CRÈME

*Waldpilzen in Rahm, gebackene Serviettentaler
Baked dumplings, Mushrooms sauce*

€ 15,50

CANARD SAUVAGE

*Babarie Entenbrust, Kartoffelbaumkuchen, Apfelrotkohl, Thymianjus
Tender breast of duck, Gratinated mashed potatoes, Red-cabbage with apple, Thyme sauce*

€ 19,80

VIEH IM WALD

*Rinderfilet, Pilzkruste, tourniertes Gemüse, Kartoffel-Parmesan-Krapfen
Filet from beef, Mushrooms crust, Colorful vegetables, Croquettes of potato and parmesan*

€ 32,00

RUMPSTEAK

*Rumpsteak, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin
Rumpsteak, Bacon-wrapped green beans, Potato gratin*

€ 22,50

HERBSTLICHE GNOCCHI

*Kürbisgnocchi, geröstete Kürbiskerne, marinierte Rucolaspitzen
Pumpkin gnocchi, Roasted pumpkinseeds, Marinated rocket salad*

€ 16,00

KALBSSCHNITZEL

*Kalbsschnitzel, Remouladensoße, Blattsalate, Bratkartoffeln
Escalope from the veal, Remoulade, Marinated lettuce, Fried potatoes*

€ 21,50

SCHWEINESCHNITZEL

*Schweineschnitzel, Remouladensoße, Blattsalate, Bratkartoffeln
Escalope from the pork, Remoulade, Marinated lettuce, Fried potatoes*

€ 18,50

CHRISTALLE

À LA CARTE

HINTERHER

CRÈME BRÛLÉE

*Geflämmte Crème, Rote Waldfrüchte, Mangosorbet
Burnt cream, Wild berries, Mango sorbet*

€ 7,90

DUETT VON HIMBEERE UND SCHOKOLADE

*Himbeer-Schokoladen-Riegel, Himbeersoße, weißes Schokoladeneis
Raspberry-Chocolate-Bar, Raspberry Sauce, White Chocolate Ice Cream*

€ 8,50

FRUITY & CREAMY

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Nougatkern, Zwetschgenröster, Tonkabohneneis
Chocolate cake with liquid nougat core, stewed Plums, Tonka bean ice cream*

€ 7,50

WARMER SCHLUSS

Café Crème: 3,00 €

Espresso: 2,70 €

Doppelter Espresso: 3,50 €

Cappuccino: 3,20 €

Milchkaffee: 3,80 €

Latte Macchiato: 3,80 €

WAHLWEISE MIT SIRUP

Vanille, Karamell, Haselnuss, Mandel: 0,60 €

Baileys, Amaretto, Frangelico: 3,00 €

Glas Tee: 3,00 €

Kännchen Tee: 4,80 €

UNSERE TEESORTEN:

Assam, Earl Grey, Darjeeling, Sweet Berries, Green Dragon, Lemon Fresh, Fruity White, Wellness



SELECTED TEA SINCE 1823

CHRISTALLE

MENÜ

KLASSIKER MENÜ

CARPACCIO

Rinderfilet, Pinienkerne, Parmesan, Zitrone, Rucola
Filet from beef, Pine nuts, Parmesan, Lemon, Rocket salad



SEAFOODPASTA

Hausgemachte Tagliatelle, Meeresfrüchte, Schaum
Homemade Tagliatelle, seafood, foam



VIEH IM WALD

Rinderfilet, Pilzkruste, Champignons, Selleriepüree
Filet from beef, Mushrooms crust, Champignons, Celery purée



DUETT VON HIMBEERE UND SCHOKOLADE

Himbeer-Schokoladen-Riegel, Himbeersoße, Eis von weißer Schokolade
raspberry-chocolate-bar, rasperrysauce, white chocolate icecream

3 GANG MENÜ

CARPACCIO - VIEH IM WALD - DUETT
50,50 €

4 GANG MENÜ

CARPACCIO - SEAFOODPASTA - VIEH IM WALD - DUETT
60,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

BELLA MISTA – ANTI PASTI PLATTE

Zucchini, Champignons in Balsamico, Aubergine, Paprika, Tomate Mozzarella
Zucchini, Champignons in Balsamic, Eggplant, Bell Peppers, Caprese



CAPPUCCINO

Waldpilzcrèmesuppe, Milchschaum
Creamy mushrooms soup, Milk foam



À LA CRÈME

Waldpilzen in Rahm, gebackene Serviettentaler
Backed dumplings, Mushrooms sauce



CRÈME BRÛLÉE

geflämmte Crème, Rote Waldfrüchte, Mango Sorbet
Burnt cream, Wild berries, Mango sorbet

3 GANG MENÜ

ANTIPASTI - À LA CRÈME - CREME BRÛLÉE
26,50 €

4 GANG MENÜ

ANTIPASTI - CAPPUCCINO - À LA CRÈME - CREME BRÛLÉE
36,00 €