

Herzlich willkommen im Crass

*Genießen Sie den Herbst
mit all seiner Pracht*

Regional, frisch und herzlich serviert.

*Genießen Sie unsere marktfrische, saisonal geprägte und abwechslungsreiche Küche,
mit ausgesuchten Weinen aus der Weinkulturlandschaft Rheinhessen.*



Küchenmeister Michael Immoos
Serviceleiterinnen Susanne Bauer & Nicole Walther
und
Manfred Wappel *Ihr Gastgeber*

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Honig, Sonnenblumenkerne mariniert mit Sherry-Vinaigrette</i>	
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	<i>14,50 €</i>
<i>auf Apfel,-Meerrettichsalat</i>	
<i>Birnensalat mit Ziegenkäse</i>	<i>13,50 €</i>
<i>gebratener Speck und Walnüsse</i>	
<i>Avocado-Tatar</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Tomaten-Salsa und Rucola</i>	
<i>Klare Suppe von Wirsing</i>	<i>9,50 €</i>
<i>mit Stückchen</i>	
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>9,50 €</i>

Für zwischendurch oder anstatt ...

Gartenfrischer Salat

Kirsch-Vinaigrette, Croûtons

11,00 €

- mit gegrillter Maishähnchenbrust

21,00 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Kartoffel-Gnocchi **19,50 €**
auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel

Frische Tagliatelle **19,50 €**
*Shiitake, Gemüsestreifen,
Spinat und Curry*

eine kleine Portion als Vorspeise **15,50 €**

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Lachsfilet auf der Haut gebraten **26,50 €**
mit Traubenkraut und Schloten-Kartoffelpüree

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ **25,50 €**
Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat

Traditionelles

<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i> <i>Kartoffel-Gnocchi auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel</i>	26,50 €
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	27,50 €
<i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i> <i>Rahmkohl und Kartoffelgratin</i>	26,50 €
<i>Spitzkohlroulade vom Reh</i> <i>Apfel-Pfifferling-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	28,50 €
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i> <i>Kartoffel-Gnocchi auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel</i>	24,00 €
<i>Mit Blutwurst gefüllte Fasanenbrust</i> <i>Blattspinat und Kartoffelgratin</i>	26,50 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet **28,50 €**
vom Weiderind

DAS Filet – Dry Aged **34,00 €**
vom Weiderind

DAS Rumpsteak **23,00 €**
vom Weiderind

Dazu servieren wir:

Röstkartoffeln **5,50 €**
hausgemachte Kräuterbutter und bunte Pflücksalate

Frische Tagliatelle **6,50 €**
Ziegenkäse und Kaiserschoten

**** DAS Filet kann gerne mit einer Kampot-Pfefferkruste*** **6,50 €**
Röstkartoffeln und bunte Pflücksalate zubereitet werden

Feines und Süßes ...

Grütze von Wildheidelbeeren 9,00 €
auf Vanilleeis

Kokosbirne auf Schokoladensoße 10,00 €
mit Vanilleeis warm serviert

Apfel-Walnuss Auflauf 11,50 €
Whisky-Zabaione und Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

Crème Eis (1 Kugel) 2,20 €
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Erdbeer

Sorbet (1 Kugel) 2,80 €
Zitrone, Himbeere, Mango, rote „Piwi“- Traube

mit 0,1 l erfrischendem Riesling Sekt aufgegossen + 3,00 €

Käse ... nicht nur zum Wein

Käsevariation „Alpentrio“

10,50 €

*Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot
Camembert, Bavaria Blue, Emmentaler*

Käsevariation „Rotschmier“

10,50 €

*Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot
Chaumes Weichkäse, Romadur, österreichischer Bergkäse*