

Herzlich willkommen

Genießen Sie den Sommer im CRASS

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>Pfirsich Caprese</i> <i>Mozzarella und Basilikum</i>	12,50 €
<i>Hausgebeizter Lachs</i> <i>auf Taboulé, (Couscous, Gurke, Tomate, Salzzitrone, Petersilie)</i>	13,50 €
<i>Kleiner Tomaten-Paprikasalat</i> <i>Ziegenkäse im Speckmantel</i>	11,50 €
<i>Avocado-Tatar</i> <i>Tomaten-Salsa und Rucola</i>	12,50 €
<i>Rotes Paprikamousse auf Auberginen-Carpaccio</i> <i>mit Grana Padano und Rucola</i>	13,50 €

Für zwischendurch oder anstatt ...

Gartenfrischer Sommer-Salat

Kirsch-Vinaigrette, Croûtons

8,50 €

- mit gegrillter Maishähnchenbrust

18,00 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Hausgemachte Reis-Gnocchi <i>gebratene Tofu, Sommergemüse und Ingwersoße</i>	18,50 €
Frische Tagliatelle <i>Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry</i>	18,50 €
<i>eine kleine Portion als Vorspeise</i>	14,50 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Zanderfilet auf der Haut gebraten <i>Schwarzes Oliven Pesto, Zucchini, gebratene Maisschnittchen</i>	25,50 €
Gebratene Regenbogenforelle <i>Salzkartoffeln, gartenfrischer Sommersalat</i>	24,50 €
Riesengarnelen (4 Stück) <i>auf Auberginenschnitzel mit Mozzarella überbacken Kartoffel-Gnocchi, Tomatensoße</i>	26,50 €

Traditionelles

<i>Neuseeländisches Lammkarree vom Ofen</i> <i>Salat von Couscous, Avocado, Ziegenkäse und Tomaten-Jus</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i> <i>Kaiserschoten-Salat, Reis-Gnocchi und Sesam-Vinaigrette</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i> <i>Sauerrahmbohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i> <i>Salat von Couscous, Avocado, Ziegenkäse und Tomaten-Jus</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Hausgemachte Rehmaultaschen</i> <i>auf Spitzkohl und frischen Pfifferlingen</i>	<i>28,00 €</i>

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet **28,00 €**
vom Weiderind

DAS Filet – Dry Aged **33,00 €**
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 ...

Himbeer-Parfait 8,90 €
mit Sommerfrüchten

Aprikosen Kaltschale 8,90 €
mit Zitronen Sorbet und Himbeeren

Sommerliche Dessert-Terrine 8,90 €
Holunder, Himbeer, Zitrone

Verschiedene Eissorten

Crème Eis (1 Kugel) 2,00 €
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt

Sorbet (1 Kugel) 2,50 €
Zitrone, Himbeere, Mango

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

Käse ... nicht nur zum Wein

Käsevariation „Alpentrio“

11,00 €

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

Käsevariation „Rotschmier“

11,00 €

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