

Herzlich willkommen

zum *Frühlingserwachen* 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, Souschef Thorsten Pick und Küchenteam
Serviceleitung Angelika Köppe, Nicole Walther und Serviceteam***

***Manfred Wappel
Ihr Gastgeber***

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Spitzkohl Cordon bleu auf Rhabarber-Chutney</i> <i>mit Schinken und Mozzarella</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs</i> <i>mit Schweden Senf</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Grüner Spargel im Speckmantel</i> <i>Muschelragout mit rheinhessischem Silvaner, Kartoffeln und Thymian</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Avocado-Tatar</i> <i>an rosa Grapefruit-Salat</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Hausgemachte Bärlauch Gnocchi</i> <i>mit Grana Padano überbacken</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rahmsuppe von jungen Knoblauch</i> <i>mit grünem Spargel</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Rehkraftbrühe</i> <i>mit Gemüse-Schnipsel</i>	<i>12,00 €</i>

Für zwischendurch oder anstatt ...

<i>Gartenfrischer Salat</i> <i>Hanfmilchdressing, Croûtons</i>	<i>12,50 €</i>
<i>- mit gegrillter Maishähnchenbrust</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Lachs</i> <i>mit Kartoffelpuffer</i>	<i>18,50 €</i>

Vegetarisch ... gesund und lecker

Strudel von Blattspinat und Austernpilze 22,50 €
auf Dornfelder Linsenragout

Frische Tagliatelle 22,50 €
*Shiitake, Gemüsestreifen,
Spinat und Curry*

eine kleine Portion als Vorspeise 18,00 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Wolfbarschfilet auf der Haut gebraten 29,50 €
warmen Salat von Nadelbohnen und Kartoffeln

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ 29,50 €
Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat

Traditionelles

<i>Karree vom neuseeländischen Lamm</i> <i>auf Thymianjus, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	<i>39,50 €</i>
<i>Rehschnitzelchen</i> <i>Sauerkirschen-Rahmsoße, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i> <i>Schupfnudeln, Spitzkohl und pikante Apfelgelee</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Paniertes Spanferkel-Kotelett</i> <i>warmen Salat von Nadelbohnen und Kartoffeln</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i> <i>mit grünem Spargel-Risotto</i>	<i>27,50 €</i>

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet **33,00 €**
vom Weiderind

DAS Filet – Dry Aged **39,00 €**
vom Weiderind

DAS Rumpsteak **26,50 €**
vom Weiderind

Dazu servieren wir:

Röstkartoffeln **6,50 €**
hausgemachte Kräuterbutter und bunte Pflücksalate

Frische Tagliatelle **7,50 €**
Ziegenkäse und Kaiserschoten

**** DAS Filet kann gerne mit einer Kampot-Pfefferkruste*** **7,50 €**
Röstkartoffeln und bunte Pflücksalate zubereitet werden

Feines und Süßes ...

Mohn-Mousse mit frischen Erdbeeren	10,80 €
--	----------------

Rhabarbergratin mit Vanilleeis	10,80 €
--	----------------

Verschiedene Eissorten

Crème Eis (1 Kugel) Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Erdbeer	2,50 €
--	---------------

Sorbet (1 Kugel) Zitrone, Himbeere, Mango	3,00 €
---	---------------

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

Käse nicht nur zum Wein

Käsevariation „Alpentrio“

12,00 €

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

Käsevariation „Rotschmier“

12,00 €

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