

*Herzlich willkommen im Crass*

*Genießen Sie den Winter*

*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 und Küchenteam  
Serviceleiterinnen Angelika Köppe & Nicole Walther und Serviceteam***

***Manfred Georg Wappel  
Ihr Gastgeber***

## *Vorneweg eine Kleinigkeit ...*

<b><i>Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust</i></b>	<b><i>18,50 €</i></b>
<i>Honig, Sonnenblumenkerne mariniert mit Sherry-Vinaigrette</i>	
<b><i>Hausgebeizter Lachs</i></b>	<b><i>16,50 €</i></b>
<i>auf Apfel,-Meerrettichsalat</i>	
<b><i>Birnensalat mit Ziegenkäse</i></b>	<b><i>15,00 €</i></b>
<i>gebratener Speck und Walnüsse</i>	
<b><i>Avocado-Tatar</i></b>	<b><i>15,00 €</i></b>
<i>Tomaten-Salsa und Rucola</i>	
<b><i>Klare Suppe von Wirsing</i></b>	<b><i>11,00 €</i></b>
<i>mit Stückchen</i>	
<b><i>Kürbiscremesuppe</i></b>	<b><i>11,00 €</i></b>

## *Für zwischendurch oder anstatt ...*

### ***Gartenfrischer Salat***

*Hanfsaatdressing, Croûtons*

**12,50 €**

*- mit gegrillter Maishähnchenbrust*

**24,50 €**

## *Vegetarisch ... gesund und lecker*

**Kartoffel-Gnocchi** 22,50 €  
*auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel*

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

*eine kleine Portion als Vorspeise* 18,00 €

## *Aus Bach, Fluss und Meer ...*

**Wolfsbarschfilet** 29,50 €  
*auf Tomaten-Risotto*

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

## *Traditionelles*

<b><i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i></b> <i>mit Kartoffelgratin, Spitzkohl und pikantem Apfelgelee</i>	<b><i>30,50 €</i></b>
<b><i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i></b> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	<b><i>29,50 €</i></b>
<b><i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i></b> <i>Rahmkohl und Kartoffelgratin</i>	<b><i>28,50 €</i></b>
<b><i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i></b> <i>auf Tomaten-Risotto</i>	<b><i>27,50 €</i></b>
<b><i>Mit Blutwurst gefüllte Fasanenbrust</i></b> <i>Blattspinat und Kartoffelgratin</i>	<b><i>30,50 €</i></b>

## *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 ...*

**Grütze von Wildheidelbeeren** **10,50 €**  
*auf Vanilleeis*

**Kokosbirne auf Schokoladensoße** **11,50 €**  
*mit Vanilleeis warm serviert*

### **Verschiedene Eissorten**

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

**Sorbet (1 Kugel)** **3,00 €**  
*Zitrone, Himbeere, Mango, rote „Piwi“- Traube*

*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*