

Herzlich Willkommen

Regional, frisch und herzlich...

Unser Restaurant **DAS CRASS**

Genießen Sie den Sommer

und unsere marktfrische, saisonal geprägte, abwechslungsreiche Küche.

Probieren Sie auch unsere ausgesuchten Weine aus der Weinkulturlandschaft Rheinhessens.



Gelebte Gastlichkeit in Rheinhessen

Ihr Team vom CRASS

Küchenmeister Michael Immoos - Serviceleiterin Susanne Bauer

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

Vorneweg eine Kleinigkeit...

„ Beizlachs “	9,50 €
auf Pumpernickel, Schwedensenf und Salatbouquet	
„ Avocado-Tatar “	9,20 €
an Tomaten-Salsa und Rucola	
„ Pfirsich Caprese “	7,90 €
mit Mozzarella und Basilikum	
„ Kleiner Tomaten-Paprikasalat “	6,50 €
mit Ziegenkäse im Speckmantel	
„ Milchsuppe “	6,50 €
mit Pfifferlingen und Kräutern	
„ Tomaten-Kaltschale “	6,30 €
mit Basilikum	

Für zwischendurch oder anstatt ...

„ Gartenfrischer Sommer-Salat “	6,90 €
mit Kirsch-Vinaigrette, Croûtons	
„ ... mit Maishähnchenbrust in Kürbiskern Panade“	15,50 €

Inklusivpreise

Bei eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne!

Vegetarisch... Gesund... Gut...

„ Kartoffel-Crêpes “

mit Pfifferling-Ragout

kleine Portion als Vorspeise

10,90 €

als Hauptgang

14,90 €

„ Gefüllte Zucchini “

mit Mozzarella-Füllung und Pfifferling-Ragout

15,50 €

„ Hausgemachte Reis-Gnocchi “

mit Tofu, Sommergemüse und Ingwersoße

15,90 €

Aus Bach, Fluss & Meer...

„ Zanderfilet “ auf der Haut gebraten

18,90 €

mit Garnelen, Chili und Ribeli

„ Auberginenschnitzel “

16,20 €

mit Mozzarella überbacken, Tomaten und Riesen Garnelen

Inklusivpreise

Bei eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne!

Traditionelles...

- | | |
|---|---------|
| „ Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein “ | 19,90 € |
| mit Sauerrahmbohnen und Bratkartoffeln | |
| „ Rosa gebratene Entenbrust “ | 19,90 € |
| mit Birnenrösti und Broccoli | |
| „ Wiener Schnitzel vom Weidekalb “ | 19,30 € |
| Röstkartoffeln und Gartensalat | |
| „ Lammfilet vom Lavasteingrill “ | 27,90 € |
| auf Salat von Quinoa, Avocado und Ziegenkäse | |
| „ Gegrillte Maishähnchenbrust “ | 17,90 € |
| auf Salat von Quinoa, Avocado und Ziegenkäse | |

Crass & Cross... vom Lavasteingrill

- | | | |
|--|---------------|---------|
| „ Das Filet “ | vom Weiderind | 23,90 € |
| „ Das Filet - Dry Aged“ | vom Weiderind | 28,90 € |
| „ Das Rumpsteak “ | vom Weiderind | 19,90 € |
| Dazu servieren wir: | | |
| „ hausgemachte Kräuterbutter, bunte Pflücksalate und Röstkartoffeln “ | | 3,90 € |
| oder „ frische Tagliatelle mit Ziegenkäse und Kaiserschoten “ | | 4,90 € |

Inklusivpreise

Bei eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne!

Feines & Süßes...

„ **Mandel-Gries-Gnocchi**“ 8,50 €
in Zitronensuppe, Himbeeren und Vanilleeis

„ **Kokosmousse** “ 7,50 €
auf Mango Püree

„ **Himbeer-Parfait** “ 8,50 €
mit Sommerfrüchte

„ **Verschiedene Eissorten** “

Creme: Schoko, Vanille, Haselnuss, Joghurt, je Kugel 1,75 €

Sorbet: Zitrone, Mango, Himbeere je Kugel 2,25 €
- mit 0,1l erfrischendem Riesling Sekt aufgegossen + 2,50 €

Käse... nicht nur zum Wein

„ **Käsevariation** “ Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot 9,90 €
(Brie de Meaux, Roquefort, österreichischer Bergkäse)

Inklusivpreise

Bei eventuellen Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne!