

Herzlich Willkommen

Regional, frisch und herzlich...

Unser Restaurant **DAS CRASS**

Genießen Sie die Winterzeit mit all seiner Pracht

mit unserer marktfrischen, saisonal geprägten, abwechslungsreichen Küche.

Probieren Sie auch unsere ausgesuchten Weine aus der Weinkulturlandschaft Rheinhessen.



Ihr Team vom CRASS

Küchenmeister Michael Immoos - Serviceleiterin Susanne Bauer

und

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

Vorneweg eine Kleinigkeit...

„ Avocado-Tatar “ an rosa Grapefruit-Salat	8,90 €
„ Limonen-Lachs “ Hausgebeizter Limonenlachs mit Salat von Fenchel & Orangen	9,50 €
„ Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse“ Croûtons und Trauben	10,50 €
„ Kleines Miesmuschel-Ragout “ mit rheinhessischem Silvaner, Kartoffel und Thymian	8,90 €
„ Reh Consommé “ mit Wurzelgemüse, kleine Semmelknödel und Pilzen	6,50 €
„ Cremesuppe von Berglinsen “ mit Speck und Croûtons	6,50 €

Inklusivpreise

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

Für zwischendurch oder anstatt ...

„ **Gartenfrischer Salat** “ 6,90 €
mit Kirsch-Vinaigrette, Croûtons

„ ... mit gegrillter Maishähnchenbrust “ 14,50 €

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

„ **Strudel von Winterspinat und Kräuterseitlinge** “ 14,90 €
auf Dornfelder Linsenragout

„ **Frische Tagliatelle** “
mit Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry

kleine Portion als Vorspeise 10,90 €

als Hauptgang 15,90 €

Aus Bach, Fluss & Meer...

„ **Zanderfilet** “ mit Barbecue Soße glaciert, 18,90 €
Kartoffel-Sellerie Püree und gebratenen Karotten

Inklusivpreise

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

Traditionelles...

- | | |
|---|---------|
| „ Rehschnitzelchen “ | 19,90 € |
| in Butter gebraten, Wacholderrahm, hausgemachte Semmelknödel und Rotkraut | |
| „ Rosa gebratene Entenbrust “ | 19,90 € |
| mit Topfenknödel, Spitzkohl und pikantem Apfelgelee | |
| „ Wienerschnitzel vom Weidekalb “ | 19,30 € |
| Röstkartoffel und Gartensalat | |
| „ Lammkarree “ | 27,90 € |
| auf Thymianjus, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl | |
| „ Maishähnchenbrust “ | 17,90 € |
| mit Kartoffel-Sellerie Püree und gebratenen Karotten | |
| „ Rinderschmorsteak “ | 19,90 € |
| in seiner Soße, mit Kartoffel-Gratin und Spitzkohl | |

Crass & Cross... vom Lavasteingrill

- | | | |
|--|---------------|---------|
| „ Das Filet “ | vom Weiderind | 22,90 € |
| „ Das Filet - Dry Aged“ | vom Weiderind | 28,90 € |
| „ Das Rumpsteak “ | vom Weiderind | 18,90 € |
| Dazu servieren wir: | | |
| „ hausgemachte Kräuterbutter, bunte Pflücksalate und Röstkartoffeln “ | | 3,90 € |
| oder „ frische Tagliatelle mit Ziegenkäse und Kaiserschoten“ | | 4,90 € |

Feines & Süßes...

„ **Banane und Nougat-Schokolade in Filo-Teig**“ 7,90 €
mit hausgemachtem Zimtparfait

„ **Hausgemachte Crème Brûlée** “ 6,90 €
modern, leicht und erfrischend... lassen Sie sich überraschen...

„ **Hausgemachtes Schokoladen-Mousse** “ 8,90 €
auf Honig-Gelee und Macadamia-Nuss-Sahne

„ **Verschiedene Eissorten** “

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

Sorbet: Zitrone, Mango, Himbeer 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!