

Herzlich Willkommen

Regional, frisch, herzlich, herbstlich...

Unser Restaurant **DAS CRASS**

Genießen Sie den Herbst mit all seiner Pracht

mit unserer marktfrischen, saisonal geprägten, abwechslungsreichen 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

und

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

Vorneweg eine Kleinigkeit...

„ Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust “	11,50 €
Honig, Sonnenblumenkerne mariniert mit Sherry-Vinaigrette	
„ Hausgebeizter Lachs “	10,50 €
auf Apfel-Meerrettichsalat	
„ Birnensalat mit Ziegenkäse “	8,80 €
gebratener Speck & Walnüsse	
„ Avocado-Tatar “	9,80 €
an Tomaten-Salsa und Rucola	
„ Klare Suppe von Wirsing “	6,80 €
mit Stückchen	
„ Kürbiscremesuppe “	6,80 €

Für zwischendurch oder anstatt ...

„ Gartenfrischer Salat “	7,50 €
mit Kirsch-Vinaigrette, Croûtons	
„ ... mit gegrillter Maishähnchenbrust “	16,50 €
„ Hausgemachte Sülze vom Ibérico Schwein “	11,50 €
mit Bratkartoffel	

Inklusivpreise

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

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

„ Kartoffel-Gnocchi “	16,90 €
auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfeln	
„ Frische Tagliarini “	
mit Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry	
kleine Portion als Vorspeise	11,90 €
als Hauptgang	15,90 €

Aus Bach, Fluss & Meer...

„ Lachsfilet “ auf der Haut gebraten	19,90 €
mit Traubenkraut und Schlotten-Kartoffelpüree	
„ Regenbogenforelle “ Müllerin Art	19,80 €
mit Petersilienkartoffeln und gartenfrischem Salat	
„ Riesengarnelen “ (4 Stück)	22,80 €
in Pernod-Rahm auf Nudeln	

Inklusivpreise

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

Traditionelles...

- | | |
|--|---------|
| „ Rehroulade “ | 19,90 € |
| mit Kürbispüree, Zwetschgen, Rosmarin-Kartoffel-Puffer | |
| „ Rosa gebratene Entenbrust “ | 20,90 € |
| mit Gnocchi, Maroni und Kürbisgemüse | |
| „ Wienerschnitzel vom Weidekalb “ | 19,80 € |
| Röstkartoffeln und Gartensalat | |
| „ Mit Blutwurst gefüllte Fasanenbrust “ | 19,90 € |
| auf Rahmkohl und Rosmarin-Kartoffel-Puffer | |
| „ Gegrillte Maishähnchenbrust “ | 18,50 € |
| mit Gnocchi, Maroni und Kürbisgemüse | |

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 “ | 4,50 € |
| „ frische Tagliatelle mit Ziegenkäse und Kaiserschoten“ | 5,50 € |

Inklusivpreise

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

Feines & Süßes...

„ Keschde-Terrine “	9,50 €
auf Vanille-Soße und Dornfelder Traubensorbet	
„ Apfel-Krapfen “	8,90 €
mit Vanilleeis	
„ Schoko-Müslikuchen “	8,90 €
mit Himbeer-Grütze	
„ Verschiedene Eissorten “	
Creme: Schoko, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Erdbeer,	je Kugel 1,75 €
Sorbet: Zitrone, Zwetschgen, Mango	je Kugel 2,25 €
- mit 0,1l erfrischem Riesling Sekt aufgegossen	+ 2,50 €

Käse... nicht nur zum Wein

„ Käsevariation “ Sepp Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot	9,90 €
(Camembert, Bavaria Blue, österreichischer Bergkäse)	
„ Käsevariation “ Peter Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot	9,90 €
(Chaumes Weichkäse, Romadur, Emmentaler)	

Inklusivpreise

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