

# 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 Rheinhessens.



*Gelebte Gastlichkeit in Rheinhessen*

Ihr Team vom CRASS

Küchenmeister Michael Immoos - Serviceleiterin Susanne Bauer

und

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

## Vorneweg eine Kleinigkeit...

- |                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>„ Feldsalat mit gebratener Geflügelleber “</b><br>mit Kartoffel-Vinaigrette                  | 10,50 € |
| <b>„ Lachs-Türmchen “</b><br>Hausgebeizter Lachs geschichtet zwischen knusprigen Kartoffelchips | 9,50 €  |
| <b>„ Birnensalat mit Ziegenkäse “</b><br>mit gebratenem Speck & Walnüssen                       | 8,50 €  |
| <b>„ Avocado-Tatar “</b><br>an Tomaten-Salsa und Rucola                                         | 8,90 €  |
| <b>„ Salat von Tiefsee-Garnelen “</b><br>mit Gemüsestreifen                                     | 10,90 € |
| <b>„ Kürbiscremesuppe “</b>                                                                     | 6,50 €  |

## Für zwischendurch oder anstatt ...

- |                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>„ Gartenfrischer Salat “</b><br>mit Kirsch-Vinaigrette, Croûtons | 6,90 €  |
| <b>„ ... mit gegrillter Maishähnchenbrust “</b>                     | 14,50 € |

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

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

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| <b>„ Kartoffel-Gnocchi “</b>                   | 14,90 € |
| auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfeln        |         |
| <b>„ Frische Tagliatelle “</b>                 |         |
| mit Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry |         |
| <b>kleine Portion als Vorspeise</b>            | 10,90 € |
| <b>als Hauptgang</b>                           | 15,90 € |

## Aus Bach, Fluss & Meer...

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| <b>„ Zanderfilet “</b> auf der Haut gebraten | 18,90 € |
| mit Kürbis-Risotto                           |         |

*Inklusivpreise*

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

## Traditionelles...

- |                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <b>„ Rehschnitzel “</b>                                        | 19,90 € |
| auf Lauchgemüse, mit Couscous Taler und frischen Herbst-Pilzen |         |
| <b>„ Rosa gebratene Entenbrust “</b>                           | 19,90 € |
| mit Gnocchi, Maroni und Kürbisgemüse                           |         |
| <b>„ Wienerschnitzel vom Weidekalb “</b>                       | 19,30 € |
| Röstkartoffeln und Gartensalat                                 |         |
| <b>„ Rehgulasch “</b>                                          | 19,90 € |
| mit Kartoffel-Gratin und Rotkraut                              |         |
| <b>„ Maishähnchenbrust “</b>                                   | 17,90 € |
| mit Kürbis-Risotto                                             |         |

## Crass & Cross... vom Lavasteingrill

- |                          |               |         |
|--------------------------|---------------|---------|
| <b>„ Das Filet “</b>     | vom Weiderind | 22,90 € |
| <b>„ Das Rumpsteak “</b> | vom Weiderind | 19,90 € |

### Dazu servieren wir:

- |                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>„ hausgemachte Kräuterbutter, bunte Pflücksalate und Röstkartoffeln “</b> | 3,90 € |
| <b>„ frische Tagliatelle mit Ziegenkäse und Kaiserschoten“</b>               | 4,90 € |

*Inklusivpreise*

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

## Feines & Süßes...

- „ **Zwetschgen-Röster** “ 6,80 €  
und Vanilleeis
- „ **Opa´s Grißpudding** “ 8,90 €  
auf Orange-Kürbis-Konfit und Vanilleeis
- „ **Hausgemachtes Schokoladen-Mousse** “ 8,90 €  
auf Honig-Gelee und Macadamia-Nuss-Sahne
- „ **Verschiedene Eissorten** “
- Creme:** Schoko, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Erdbeer, je Kugel 1,75 €
- Sorbet:** Zitrone, Schlehen, Mango 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!*