

Herzlich willkommen

Genießen Sie den Sommer **im CRASS**

Regional, frisch und herzlich serviert.

*Genießen Sie unsere marktfrische, saisonal geprägte und abwechslungsreiche Küche,
mit ausgesuchten Weinen aus der Weinkulturlandschaft Rheinhessen.*



***Küchenchef Thorsten Pick - Küchenmeister Michael Immoos und Küchenteam
Serviceleiterinnen Angelika Köppe & Nicole Walther und Serviceteam***

***Manfred Georg Wappel
Ihr Gastgeber***

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Caprese vom Pfirsich mit Mini Büffel-Mozzarella</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Gartenrauke, Saft & Zeste von der Limette, Oliven</i>	
<i>Hausgeräucherte Entenbrust mit gelbem Linsensalat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Pflücksalat, Himbeervinaigrette, Meerrettichcreme</i>	
<i>Tafelspitz-Terrine mit grüner Sauce</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Pflücksalat, Himbeervinaigrette</i>	
<i>Carpaccio vom hausgebeizten Lachs</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schwedensenf, Pflücksalat, Ingwer-Croutons</i>	
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Gnocchi</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rindfleisch, Frühlingszwiebeln</i>	

Für zwischendurch oder anstatt und lecker ...

„Crasse“ Salat Bowl

Pflücksalat, geröstete Körner, Gurke, Tomate, Brösel-Power **12,50 €**

Wahlweise mit unser hausgemachten:

- *Hanfsamen-Dressing*
- *Gartenkräuter-Dressing*
- *Himbeer-Vinaigrette*

Ihre „Crasse“ Salat Bowl bereiten wir gerne mit nachfolgenden Leckereien zu:

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| • <i>hausgebeizter Lachs</i> | 7,90 € |
| • <i>Hausgeräucherte Entenbrust</i> | 7,90 € |
| • <i>Maishähnchenbrust Supreme</i> | 13,50 € |
| • <i>Flambierte Spitzen vom Rind</i> | 13,90 € |
| • <i>Wachsweißes Hühnerlandei</i> | 2,90 € |
| • <i>Büffel- Mozzarella</i> | 6,50 € |
| • <i>Marinierter Seidentofu</i> | 6,90 € |

Vegetarisch ... gesund und lecker

Bretonische Landartischoke

12,90 €

Zitrone, Himbeervinaigrette

Knusprige Serviettenknödel

17,50 €

Schwammerl-Ragout, Frühlingslauch

Traditionelles

Wienerschnitzel vom Weidekalb 18,50 €
Preiselbeeren, Zitrone

Gesottener Rindertafelspitz im eigenen Sud 21,50 €
Kraftbrühe, grüne Soße

Maishähnchenbrust Sous-Vide gegart 16,50 €
Riesling-Schaum,

Regenbogen Forelle Müllerin Art 18,50 €
Petersilien Butter, Zitrone

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- *Pilz-Rahm-Soße* 5,50 €
- *Sommerliches Marktgemüse* 5,50 €
- *Runzel-Kartoffeln* 5,50 €
- *Petersilien-Kartoffeln* 5,50 €
- *In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle* 5,50 €
- *Servietten Knödel* 5,50 €
- *Skandinavischer Gurkensalat* 5,50 €
- *Kleine Salat Bowl* 6,50 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet vom Weiderind 29,50 €

Rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust 19,50 €

DAS Rumpsteak vom Weiderind 24,50 €

Schweinelendchen am Stück 18,50 €

Dreifach gegartes Lachssteak 18,50 €

Wählen Sie aus nachstehenden Soßen:

- *Pilz-Rahm-Soße,* 5,50 €
- *Pfeffer-Rahm-Soße,* 4,50 €
- *Weißweinschaum* 3,00 €
- *Hausgemachte Kräuterbutter, Kampot-Pfefferkruste* 3,00 €

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- *Sommerliches Marktgemüse* 5,50 €
- *Runzel-Kartoffeln* 5,50 €
- *In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle* 5,50 €
- *Servietten Knödel* 5,50 €
- *Kleine Salat Bowl* 6,50 €

Feines und Süßes aus eigener Produktion ...

Himbeer-Parfait 9,80 €
mit Sommerfrüchten

Aprikosen Kaltschale 12,80 €
mit Tonka-Bohnen Panna Cotta und Himbeeren

Zitronen-Tart 9,80 €
mit Schoko-Pistazien-Caramel und Sommerfrüchten

Verschiedene Eissorten

Creme Eis (1 Kugel) 2,50 €
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt

Hausgemachtes Sorbet (1 Kugel) 3,00 €
Zitrone, Himbeere, Mango

mit 0,1 l erfrischendem Riesling Sekt aufgegossen + 3,00 €

Käse nicht nur zum Wein

Käseteller

15,90 €

*Bavaria Blue, Brie de Normandie,
Österreichischer Bergkäse, Bayrischer Weinkäse
Feigensenf, Brot, Trauben*

Frischkäsecreme

9,50 €

Mini Salzbrezel