

Herzlich willkommen

zum *Frühlingserwachen* im CRASS

Regional, frisch und herzlich serviert.

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



*Küchenmeister Michael Immoos
Serviceleiterinnen Susanne Bauer & Nicole Walther
und
Manfred Wappel Ihr Gastgeber*

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

Spitzkohl Cordon bleu auf Rhabarber-Chutney <i>mit Schinken und Mozzarella</i>	13,00 €
Lachstürmchen <i>hausgebeizter Lachs, Kräutertunke, Wildkräutersalat</i>	13,50 €
Grüner Spargel mit mildem Ziegenfrischkäse <i>mit Rohschinken, Pinienkerne und Sherry Vinaigrette</i>	13,50 €
Avocado-Tatar <i>an rosa Grapefruit-Salat</i>	12,50 €
Vorspeisen Trilogie <i>Avocado-Tatar, Lachs Türmchen und Spitzkohl Cordon bleu</i>	15,00 €
Karottensuppe <i>mit Ingwer und Orangenduft</i>	8,00 €

Für zwischendurch oder anstatt ...

<i>Gartenfrischer Salat</i> <i>Kirsch-Vinaigrette, Croûtons</i>	8,50 €
<i>- mit gegrillter Maishähnchenbrust</i>	18,00 €
<i>Weißer Spargel, Wachtelbrust</i> <i>violette Kartoffel-Vinaigrette</i>	16,00 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Kartoffel Crêpes mit grünem Spargel und Morcheln	18,00 €
Frische Tagliarini Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry	18,50 €
<i>eine kleine Portion als Vorspeise</i>	14,50 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit grünem Spargel-Risotto	24,00 €
Regenbogenforelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat	22,50 €
Riesengarnelen (4 Stück) mit Kartoffel Crêpes und grünem Spargel in Rahmsoße	24,50 €

Traditionelles

<i>Karree vom neuseeländischen Lamm</i> <i>auf Thymianjus, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	33,00 €
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i> <i>Topfenknödel, Spitzkohl und Rhabarber</i>	24,50 €
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	24,50 €
<i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i> <i>mit Gnocchi und Spitzkohl-Carbonara</i>	25,50 €
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i> <i>mit grünem Spargel-Risotto</i>	22,00 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet **28,00 €**
vom Weiderind

DAS Filet – Dry Aged **33,00 €**
vom Weiderind

DAS Rumpsteak **22,00 €**
vom Weiderind

Dazu servieren wir:

Röstkartoffeln **5,50 €**
hausgemachte Kräuterbutter und bunte Pflücksalate

Frische Tagliatelle **6,50 €**
Ziegenkäse und Kaiserschoten

**** DAS Filet kann gerne mit einer Kampot-Pfefferkruste*** **6,50 €**
Röstkartoffeln und bunte Pflücksalate zubereitet werden

Feines und Süßes ...

Mango Panna Cotta 8,50 €
mit frischen Erdbeeren

Rhabarbersülze 9,50 €
Vanille-Tapioka und Erdbeersorbet

Frische Erdbeeren 8,50 €
mit Grand Marnier mazeriert und Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

Crème Eis (1 Kugel) 2,00 €
Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt, Erdbeer

Sorbet (1 Kugel) 2,50 €
Zitrone, Erdbeere, Mango

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

Käse ... nicht nur zum Wein

Käsevariation „Alpentrio“

10,50 €

*Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot
Camembert, Bavaria Blue, Emmentaler*

Käsevariation „Rotschmier“

10,50 €

*Drei Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot
Chaumes Weichkäse, Romadur, österreichischer Bergkäse*