

*Herzlich willkommen im Crass*

*Genießen Sie den Winter*

*mit all seiner Pracht*

*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 ...*

<b><i>Armer Ritter von Ziegenkäse und Spinat</i></b> <i>an Feldsalat und Sherry-Vinaigrette</i>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Hausgebeizter Lachs</i></b> <i>mit Salat von Fenchel &amp; Orangen</i>	<b>13,50 €</b>
<b><i>Kleines Miesmuschel-Ragout</i></b> <i>mit rheinhessischem Silvaner, Kartoffeln und Thymian</i>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Avocado-Tatar</i></b> <i>an rosa Grapefruit-Salat</i>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Safranisierte Zwiebelsuppe</i></b> <i>mit Mozzarella</i>	<b>8,00 €</b>

## *Für zwischendurch oder anstatt ...*

### ***Gartenfrischer Salat***

*Kirsch-Vinaigrette, Croûtons*

***8,50 €***

*- mit gegrillter Maishähnchenbrust*

***18,00 €***

## *Vegetarisch ... gesund und lecker*

**Strudel von Winterspinat und Kräuterseitlinge** **18,50 €**  
*auf Dornfelder Linsenragout*

**Frische Tagliatelle** **18,50 €**  
*Shiitake, Gemüsestreifen,  
Spinat und Curry*

*eine kleine Portion als Vorspeise* **14,50 €**

## *Aus Bach, Fluss und Meer ...*

**Zanderfilet auf der Haut gebraten** **24,00 €**  
*Safran-Risotto und gebratenen Karotten*

**Regenbogenforelle „Müllerin Art“** **22,50 €**  
*Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat*

## *Traditionelles*

<b>Lammkarree</b> <i>auf Thymianjus, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	<b>33,00 €</b>
<b>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</b> <i>mit Schupfnudeln, Spitzkohl und pikantem Apfelgelee</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Wienerschnitzel vom Weidekalb</b> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Gebratene Lende vom Ibérico Schwein</b> <i>mit Schnippelbohnen, Birne, Speck und Schupfnudeln</i>	<b>25,50 €</b>
<b>Schmorbraten vom Weiderind</b> <i>in seiner Soße, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Gegrillte Maishähnchenbrust</b> <i>mit Safran-Risotto und gebratenen Karotten</i>	<b>22,00 €</b>

## *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 ...*

**Zwetschgenröster** **8,00 €**  
*auf Vanilleeis*

**Banane und Nougat-Schokolade in Filo-Teig** **10,50 €**  
*mit hausgemachtem Kokos-Rum-Eis*

### **Verschiedene Eissorten**

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

**Sorbet (1 Kugel)** **2,50 €**  
*Zitrone, Himbeere, 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*