

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 und Küchenteam

Serviceleitung Angelika Köppe und Serviceteam

und

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Spitzkohl Cordon bleu auf Rhabarber-Chutney</i> <i>mit Schinken und Mozzarella</i>	15,00 €
<i>Lachstürmchen</i> <i>hausgebeizter Lachs, Senf-Kaviar, Wildkräutersalat</i>	16,50 €
<i>Grüner Spargel mit mildem Ziegenfrischkäse</i> <i>mit Rohschinken, Pinienkerne und Sherry Vinaigrette</i>	15,50 €
<i>Avocado-Tatar</i> <i>an rosa Grapefruit-Salat</i>	16,00 €
<i>Bärlauch Gnocchi</i> <i>mit Grana Padano überbacken</i>	12,00 €
<i>Karottensuppe</i> <i>mit Ingwer und Orangenduft</i>	11,00 €

Für zwischendurch oder anstatt ...

<i>Gartenfrischer Salat</i> <i>Kirsch-Vinaigrette, Croûtons</i>	12,50 €
<i>- mit gegrillter Maishähnchenbrust</i>	24,50 €
<i>Gebratene Wachtelbrust</i> <i>auf Linsensalat mit Sonnenblumenkerne</i>	17,50 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Kartoffel Crêpes <i>mit grünem Spargel und Morcheln</i>	20,50 €
Frische Tagliarini <i>Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry</i>	22,50 €
<i>eine kleine Portion als Vorspeise</i>	18,00 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Zanderfilet <i>auf der Haut gebraten</i> <i>mit grünem Spargel-Risotto</i>	29,50 €
Regenbogenforelle <i>„Müllerin Art“</i> <i>Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat</i>	29,50 €

Traditionelles

<i>Karree vom neuseeländischen Lamm</i> <i>auf Thymianjus, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	39,50 €
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i> <i>Topfenknödel, Spitzkohl und Rhabarber</i>	30,50 €
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	29,50 €
<i>Paniertes Spanferkel-Kotelett</i> <i>mit Bratkartoffelsalat</i>	26,50 €
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i> <i>mit grünem Spargel-Risotto</i>	27,50 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet **33,00 €**
vom Weiderind

DAS Filet – Dry Aged **39,00 €**
vom Weiderind

DAS Rumpsteak **26,50 €**
vom Weiderind

Dazu servieren wir:

Röstkartoffeln **6,50 €**
hausgemachte Kräuterbutter und bunte Pflücksalate

Frische Tagliatelle **7,50 €**
Ziegenkäse und Kaiserschoten

**** DAS Filet kann gerne mit einer Kampot-Pfefferkruste*** **7,50 €**
Röstkartoffeln und bunte Pflücksalate zubereitet werden

Feines und Süßes ...

Mango Panna Cotta 9,80 €
mit frischen Erdbeeren

Rhabarbersülze 10,80 €
Vanille-Tapioka und Erdbeersorbet

Frische Erdbeeren 9,80 €
mit Grand Marnier mazeriert und Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

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

Sorbet (1 Kugel) 3,00 €
Zitrone, Erdbeere, Mango

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

Käse ... nicht nur zum Wein

Käsevariation „Alpentrio“

12,00 €

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

Käsevariation „Rotschmier“

12,00 €

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