

Herzlich willkommen im Crass

Genießen Sie den Herbst

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, Souschef Marko Kaschke und Küchenteam
Serviceleiterinnen Angelika Köppe & Nicole Walther und Serviceteam***

***Manfred Georg Wappel
Ihr Gastgeber***

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Honig, Sonnenblumenkerne mariniert mit Sherry-Vinaigrette</i>	
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	<i>16,50 €</i>
<i>auf Apfel,-Meerrettichsalat</i>	
<i>Birnensalat mit Ziegenkäse</i>	<i>15,00 €</i>
<i>gebratener Speck und Walnüsse</i>	
<i>Avocado-Tatar</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Tomaten-Salsa und Rucola</i>	
<i>Klare Suppe von Wirsing</i>	<i>11,00 €</i>
<i>mit Stückchen</i>	
<i>Kürbiscremesuppe</i>	<i>11,00 €</i>

Für zwischendurch oder anstatt ...

Gartenfrischer Salat

Hanfsaatdressing, Croûtons

12,50 €

- mit gegrillter Maishähnchenbrust

24,50 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Kartoffel-Gnocchi 22,50 €
auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel

Frische Tagliatelle 22,50 €
*Shiitake, Gemüsestreifen,
Spinat und Curry*

eine kleine Portion als Vorspeise 18,00 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Filet von Loup de mer 29,50 €
mit Traubenkraut und Schloten-Kartoffelpüree

Regenbogenforelle „Müllerin Art“ 29,50 €
Petersilienkartoffeln und gartenfrischer Salat

Traditionelles

<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Kartoffel-Gnocchi auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel</i>	
<i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	
<i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rahmkohl und Kartoffelgratin</i>	
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Kartoffel-Gnocchi auf Kürbis-Ragout mit Maroni und Äpfel</i>	
<i>Mit Blutwurst gefüllte Fasanenbrust</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Blattspinat und Kartoffelgratin</i>	

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 ...

Grütze von Wildheidelbeeren **10,50 €**
auf Vanilleeis

Kokosbirne auf Schokoladensoße **11,50 €**
mit Vanilleeis warm serviert

Apfel-Walnuss Auflauf **13,50 €**
Whisky-Zabaione und Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

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

Sorbet (1 Kugel) **3,00 €**
Zitrone, Himbeere, Mango, rote „Piwi“- Traube

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*