

*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.*



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

*Manfred Georg Wappel  
Ihr Gastgeber*

## *Vorneweg eine Kleinigkeit ...*

<b><i>Pfirsich Caprese</i></b> <i>Mozzarella und Basilikum</i>	<b>13,90 €</b>
<b><i>Salat von Kalamare</i></b> <i>mit Dill und Kalamatas</i>	<b>13,50 €</b>
<b><i>Kleiner Tomaten-Paprikasalat</i></b> <i>Ziegenkäse im Speckmantel</i>	<b>12,50 €</b>
<b><i>Avocado-Tatar</i></b> <i>Tomaten-Salsa und Rucola</i>	<b>15,00 €</b>
<b><i>Gazpacho Andaluz</i></b> <i>kalte spanische Gemüsesuppe</i>	<b>11,00 €</b>

## *Für zwischendurch oder anstatt ...*

### ***Gartenfrischer Sommer-Salat***

*Hanfmilch-Dressing, Croûtons*

**12,50 €**

*- mit gegrillter Maishähnchenbrust*

**24,50 €**

## *Vegetarisch ... gesund und lecker*

<b><i>Hausgemachte Reis-Gnocchi</i></b>	<b>20,50 €</b>
<i>gebratener Tofu, Sommergemüse und Ingwersoße</i>	
<b><i>Frische Tagliatelle</i></b>	<b>22,50 €</b>
<i>Shiitake, Gemüsestreifen, Spinat und Curry</i>	
<i>eine kleine Portion als Vorspeise</i>	<b>18,00 €</b>

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

<b><i>Zanderfilet auf der Haut gebraten</i></b>	<b>29,50 €</b>
<i>Schwarzes Oliven Pesto, Zucchini, gebratene Maisschnittchen</i>	
<b><i>Lachsfilet auf der Haut gebraten</i></b>	<b>29,50 €</b>
<i>Curry Nudeln und Gemüsestreifen</i>	
<b><i>Gegrillte Kalamare</i></b>	<b>27,50 €</b>
<i>auf Auberginenschnittzel mit Mozzarella überbacken Kartoffel-Gnocchi, Tomatensoße</i>	

## *Traditionelles*

<b><i>Neuseeländisches Lammkarree vom Ofen</i></b> <i>Salat von Couscous, Avocado, Ziegenkäse und Tomaten-Jus</i>	<b>39,50 €</b>
<b><i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust</i></b> <i>Kaiserschoten-Salat, Reis-Gnocchi und Sesam-Vinaigrette</i>	<b>30,50 €</b>
<b><i>Wienerschnitzel vom Weidekalb</i></b> <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	<b>29,50 €</b>
<b><i>Gebratenes Filet vom Ibérico Schwein</i></b> <i>Sauerrahmbohnen und Bratkartoffeln</i>	<b>28,50 €</b>
<b><i>Gegrillte Maishähnchenbrust</i></b> <i>Salat von Couscous, Avocado, Ziegenkäse und Tomaten-Jus</i>	<b>27,50 €</b>

## *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*

***Sommerlicher Bohnensalat*** **6,50 €**  
*hausgemachte Knoblauch- Focaccia*

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

## *Feines und Süßes ...*

<b>Himbeer-Parfait</b> <i>mit Sommerfrüchten</i>	<b>9,80 €</b>
<b>Aprikosen Kaltschale</b> <i>mit Mandel Panna Cotta und Himbeeren</i>	<b>10,80 €</b>
<b>Baba mit Sommerfrüchten</b> <i>hausgemachter königlicher Hefekuchen mit Rum parfümiert</i>	<b>9,80 €</b>

### **Verschiedene Eissorten**

<b>Creme Eis (1 Kugel)</b> <i>Schokolade, Vanille, Haselnuss, Joghurt</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Sorbet (1 Kugel)</b> <i>Zitrone, Himbeere, Mango</i>	<b>3,00 €</b>
<i>mit 0,1 l erfrischendem Riesling Sekt aufgegossen</i>	<b>+ 3,00 €</b>

## *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*