

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 und Küchenteam

Serviceleitung Angelika Köppe und Serviceteam

und

Manfred Wappel

Ihr Gastgeber

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Armer Ritter von Ziegenkäse und Spinat</i> <i>an Feldsalat und Sherry-Vinaigrette</i>	15,50 €
<i>Hausgebeizter Lachs</i> <i>mit Salat von Fenchel & Orangen</i>	16,50 €
<i>Kleines Miesmuschel-Ragout</i> <i>mit rheinhessischem Silvaner, Kartoffeln und Thymian</i>	15,50 €
<i>Avocado-Tatar</i> <i>an rosa Grapefruit-Salat</i>	16,00 €
<i>Safranisierte Zwiebelsuppe</i> <i>mit Mozzarella</i>	11,00 €

Für zwischendurch oder anstatt ...

Gartenfrischer Salat

Kirsch-Vinaigrette, Croûtons

12,50 €

- mit gegrillter Maishähnchenbrust

24,50 €

Gebratene Hähnchenflügel

*mit Champignons, Knoblauch, Kräuter
auf Tomaten Risotto*

16,00 €

Vegetarisch ... gesund und lecker

Strudel von Winterspinat und Kräuterseitlinge 22,50 €
auf Dornfelder Linsenragout

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

eine kleine Portion als Vorspeise 18,00 €

Aus Bach, Fluss und Meer ...

Zanderfilet auf der Haut gebraten 29,50 €
mit Tomaten-Risotto

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

Traditionelles

Rehschnitzelchen <i>Sauerkirsch-Rahmsoße, Kartoffel-Gratin und Spitzkohl</i>	32,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust <i>mit Schupfnudeln, Spitzkohl und pikantem Apfelgelee</i>	30,50 €
Wienerschnitzel vom Weidekalb <i>Röstkartoffeln und Gartensalat</i>	31,50 €
Gebratene Lende vom Ibérico Schwein <i>mit Schnippelbohnen, Birne, Speck und Schupfnudeln</i>	30,50 €
Gegrillte Maishähnchenbrust <i>mit Tomaten-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 ...

Zwetschgenröster 9,50 €
auf Vanilleeis

Banane und Nougat-Schokolade in Filo-Teig 12,00 €
mit hausgemachtem Kokos-Rum-Eis

Verschiedene Eissorten

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

Sorbet (1 Kugel) 3,00 €
Zitrone, Himbeere, 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*