

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.*



***Küchenchef Thorsten Pick - Küchenmeister Michael Immoos und Küchenteam
Serviceleiterinnen Angelika Köppe & Nicole Walther und Serviceteam***

***Manfred Georg Wappel
Ihr Gastgeber***

Vorneweg eine Kleinigkeit ...

<i>Hausgeräucherte Entenbrust mit Feldsalat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Kartoffel-Vinaigrette, Rote-Beete-Meerrettich-Creme</i>	
<i>Feldsalat mit glasierter Geflügelleber</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Kartoffel-Vinaigrette, geröstete Sonnenblumenkerne</i>	
<i>Carpaccio vom hausgebeizten Lachs</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schwedensenf, Feldsalat, Ingwer-Croutons</i>	
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Rindfleisch, Wurzelgemüse</i>	
<i>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilchhaube</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Geröstete Kürbiskerne, Steirisches Kürbiskernöl</i>	

Für zwischendurch oder anstatt und lecker ...

Crasse Salat Bowl

Pflücksalat, geröstete Körner, Gurke, Tomate, Brösel-Power **12,50 €**

Wahlweise mit unser hausgemachten:

- *Kartoffel-Vinaigrette*
- *Sherry-Essig-Vinaigrette*
- *Himbeer-Vinaigrette*

Ihre Crasse Salat Bowl bereiten wir gerne mit nachfolgenden Topping zu:

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| • <i>Hausgebeizter Lachs</i> | 8,00 € |
| • <i>Hausgeräucherte Entenbrust</i> | 8,00 € |
| • <i>Maishähnchenbrust Supreme</i> | 13,50 € |
| • <i>Flambierte Spitzen vom Rind</i> | 9,90 € |
| • <i>Pochiertes Landei</i> | 3,00 € |
| • <i>Geflügelleber</i> | 8,50 € |
| • <i>Marinierter Tofu</i> | 7,00 € |

Vegetarisch ... gesund und lecker

<i>Kartoffel-Gnocchi mit geschmortem Kürbis</i> <i>Kürbissauce, Maronen, Apfel (vegan)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Knusprige Serviettenknödel</i> <i>Schwammerl-Ragout, Schlotten</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Kürbis-Risotto mit Zuckerschoten</i> <i>Grana Padano</i>	<i>16,50 €</i>

Traditionelles

Wienerschnitzel vom Weidekalb 18,50 €
Preiselbeeren, Zitrone

Gesottener Rindertafelspitz im eigenen Sud 22,50 €
Wurzelgemüse, Rote-Beete-Meerrettich-Creme

Maishähnchenbrust Sous-Vide gegart 18,50 €
Riesling-Schaum

Regenbogen Forelle Müllerin Art 18,50 €
Zitrone

Geschmorter Rehbraten in eigenen Jus 24,80 €
Glacierte Dornfelder-Zwiebeln mit Steckerrüben

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- **Pilz-Rahm-Soße** 4,50 €
- **Herbstliches Marktgemüse** 5,50 €
- **Kürbis-Risotto** 5,50 €
- **Petersilien-Kartoffeln** 5,50 €
- **Röstkartoffeln** 5,50 €
- **In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle** 5,50 €
- **Servietten Knödel** 5,50 €
- **Skandinavischer Gurkensalat oder kleine Salat Bowl** 6,50 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet vom Weiderind mit Jus 29,50 €

Rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Apfelgelee 19,50 €

DAS Rumpsteak vom Weiderind mit Jus 24,50 €

Schweinlendchen am Stück mit Jus 18,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weißwein-Schaum 21,50 €

Wählen Sie aus nachstehenden Soßen:

- *Pilz-Rahm-Soße* 4,50 €
- *Pfeffer-Rahm-Soße* 4,00 €
- *Kräuterbutter oder Kompott-Pfefferkruste* 3,00 €

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- *Herbstliches Marktgemüse* 5,50 €
- *Kürbis-Risotto* 5,50 €
- *Petersilien-Kartoffeln* 5,50 €
- *In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle* 5,50 €
- *Röstkartoffel* 5,50 €
- *Servietten Knödel* 5,50 €
- *Kleine Salat Bowl oder Skandinavischer Gurkensalat* 6,50 €

Feines und Süßes aus eigener Produktion ...

Hausgemachtes Himbeer-Parfait 9,80 €
mit eingelegten Schattenmorellen

Hausgemachte Schokoladen-Mousse 12,80 €
mit Honig-Gelee und Macadamia-Nuss-Sahne

„Ofenschlupfer“ aus dem Weckglas 10,50 €
mit Apfel, Butter-Crumble und Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

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

Hausgemachtes Sorbet (1 Kugel) 3,00 €
Zitrone, Himbeere, Mango

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

Käse nicht nur zum Wein

Käseteller

15,90 €

*Bavaria Blue, Brie de Normandie,
Österreichischer Bergkäse, Bayrischer Weinkäse
Feigensenf, Brot und Trauben*