

Herzlich willkommen im Crass

*Genießen Sie den Winter
mit all seiner Pracht*

*Auch wenn es draußen kalt ist – bei uns gilt: 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>Vitello Tonnato</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Kalbstafelspitz/Kapern/ Tomate/ schwarze Oliven/ Friséesalat/ Himbeer-Vinaigrette</i>	
<i>Avocado Tatar</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Paprika-Tomaten-Salsa/ Pflück- Salat/ Sherry-Essig-Vinaigrette</i>	
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Meerrettich-Dipp/ eingelegtes Gemüse/ Himbeer-Vinaigrette</i>	
<i>Steinpilz Consommé</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Wurzelgemüse/ Steinpilz-Klößchen</i>	
<i>Vegetarische Kartoffel-Creme-Suppe</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Wurzelgemüse/ Kartoffelwürfel/ Croutons</i>	

Für zwischendurch oder anstatt und lecker ...

„Crasse“ Salat Bowl

Pflücksalat/geröstete Körner/Gurke/ Tomate/ Brösel-Power

12,50 €

Wahlweise mit unser hausgemachten:

- *Hanf-Milch-Dressing*
- *Sherry-Essig Vinaigrette*
- *Himbeer-Vinaigrette*

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

- | | |
|--|----------------|
| • <i>Hausgebeizter Lachs</i> | 8,00 € |
| • <i>Scheiben vom Kalbstafelspitz</i> | 8,50 € |
| • <i>Maishähnchenbrust Sous vide</i> | 13,50 € |
| • <i>Spitzen vom Weiderind</i> | 9,90€ |

Vegetarisch ... gesund und lecker

Kartoffel-Gnocchi mit Waldpilzen **19,50 €**
Blattspinat / Tomate/ Vegane Cremesauce

Knusprige Serviettenknödel **17,50 €**
Schwammerl-Ragout / Schlotten

Bunte Vegane Nudeln **19,50€**
Toskanisches Tomaten- Fenchelgemüse/ Kalamata Oliven/ Zuckerschoten

Traditionelles

Wienerschnitzel vom Weidekalb 18,50 €
Preiselbeeren/ Zitrone

Rinderschmorbraten in Burgundersauce 21,50 €
Croutons /Perlzwiebel

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

Regenbogen Forelle „Müllerin Art“ 18,50 €
Zitrone

Geschmortes Wildgulasch 24,80€
Waldpilze/ Wurzelgemüse /Preiselbeeren

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- **Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce** 4,50 €
- **Apfel-Rotkraut** 6,00 €
- **Rahm-Wirsing** 6,00€
- **Kartoffelgratin** 6,50 €
- **Petersilien-Kartoffeln** 5,50 €
- **Röstkartoffeln** 5,50 €
- **In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle** 5,50 €
- **Skandinavischer Gurkensalat oder kleine Salat Bowl** 6,50 €
- **Servietten Knödel** 5,50 €

CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill

DAS Filet vom Weiderind mit Jus 29,50 €

Rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Apfel-Gelee 19,50 €

DAS Rumpsteak vom Weiderind mit Jus 24,50 €

Schweinelendchen am Stück mit Jus 18,50 €

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

Wählen Sie aus nachstehenden Soßen:

- *Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce* 4,50 €
- *Kräuterbutter oder Kompott-Pfefferkruste* 3,00 €

Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:

- *Apfel-Rotkraut* 6,00 €
- *Rahm-Wirsing* 6,00 €
- *Kartoffelgratin* 6,50 €
- *Petersilien-Kartoffeln* 5,50 €
- *Röstkartoffeln* 5,50 €
- *In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle* 5,50 €
- *Servietten Knödel* 5,50 €
- *Kleine Salat Bowl oder Skandinavischer Gurkensalat* 6,50 €

Feines und Süßes aus eigener Produktion ...

Gebackene Kokosbirne **10,80 €**
Kokos-Crumble/Schokosauce /Vanilleeis

Sorbet-Variation **12,80 €**
Rote Traube/ Mango/ Himbeer / Saisonales Obst

Ofenschlupfer aus dem Weckglas **10,50 €**
Apfel/ Royal/ Vanilleeis

Verschiedene Eissorten

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

Hausgemachtes Sorbet (1 Kugel) **3,00 €**
Rote Traube/ Himbeere/Mango/ Zitrone

mit 0,1 l erfrischendem Riesling Sekt aufgegossen **+** **4,00 €**

Käse nicht nur zum Wein

Käseteller

15,90 €

Bavaria Blue/ Brie de Normandie

Österreichischer Bergkäse/ Bayrischer Weinkäse

Feigensenf, Brot und Trauben