

*Herzlich willkommen*

*Genießen Sie den Frühling im Crass*

*Regional verwurzelt, saisonal inspiriert und mit größter Sorgfalt zubereitet.  
Erleben Sie eine marktfrische Küche voller Vielfalt und Raffinesse –  
begleitet von erlesenen Weinen aus der traditionsreichen 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 ...*

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b><i>Vitello Tonnato</i></b><br><i>Kalbstafelspitz/ Kapernäpfel/Tomate/schwarze Oliven<br/>Feldsalat / Sherry-Essig-Vinaigrette</i> | <b><i>14,50 €</i></b> |
| <b><i>Avocado Tatar</i></b><br><i>Eingelegte Paprika/ Feldsalat/ Sherry-Essig-Vinaigrette</i>  | <b><i>13,90 €</i></b> |
| <b><i>Hausgebeizter Lachs</i></b><br><i>Spargelsalat / Romanasalat/ Tomaten-Ei-Vinaigrette/</i>                                      | <b><i>16,50 €</i></b> |
| <b><i>Consommé vom Weiderind</i></b><br><i>Markklößchen/ Gemüse Konfetti/ Frühlingszwiebeln</i>                                      | <b><i>12,80 €</i></b> |
| <b><i>Vegane Erbsen-Creme-Suppe</i></b><br><i>Edamame/ Radieschen / Bärlauch-Croutons</i>  | <b><i>12,50 €</i></b> |

## *Für zwischendurch oder anstatt und lecker ...*

### ***Crasse Salat Bowl***

*Pflücksalat, geröstete Körner, Gurke, Tomate, Karotte, Croutons*

***12,50 €***

### ***Wahlweise mit unser hausgemachten:***

- *Hanfdressing*
- *Sherry-Essig Vinaigrette*
- *Himbeer-Vinaigrette*

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

- *Hausgebeizter Lachs* ***8,00 €***
- *Scheiben vom Kalbstafelspitz* ***8,50 €***
- *Maishähnchenbrust Supreme* ***13,50 €***
- *Spitzen vom Weiderind* ***9,90 €***

## *Vegetarisch ... gesund und lecker*

### ***Frische Tagliarini***

*Shiitake / Gemüsestreifen / Blattspinat / Currysauce*

**22,50 €**

### ***Grünes Spargelrisotto***

*Grüner Spargel/ Cherry Tomaten/ Frühlingslauch/ Parmesan*

**21,50 €**

### ***Kichererbsen-Crêpe***

*Grüner Spargel-Ragout/ Tomate (vegan)*

**19,50 €**

## *Traditionelles*

**Wienerschnitzel vom Weidekalb** 18,50 €  
*Preiselbeeren, Zitrone*

**Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus** 22,50 €  
*Rote Zwiebeln*

**Zwei gebackene Spanferkelkotelets** 18,50 €

**Regenbogen Forelle Müllerin Art** 18,50 €  
*Zitrone*

**Gesottenes Hirschkalbsragout** 23,80€  
*Glacierte Waldpilze / Preiselbeeren*

### ***Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:***

- ***Pilzrahmsauce oder Pfefferrahmsauce*** 4,50 €
- ***Spitzkohl*** 6,00 €
- ***Kartoffelgratin*** 6,50 €
- ***Petersilien-Kartoffeln*** 4,50 €
- ***Röstkartoffeln*** 5,50 €
- ***In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle*** 5,50 €
- ***Pastinaken Püree*** 5,50 €
- ***Risotto*** 6,50 €
- ***Skandinavischer Gurkensalat oder kleine Salat Bowl*** 6,50 €

## *CRASS & CROSS ... vom Lavasteingrill*

|   |                |
|---|----------------|
| <i>DAS Filet vom Weiderind mit Jus</i>                            | <i>29,50 €</i> |
| <i>Rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Apfel-gelee</i>         | <i>19,50 €</i> |
| <i>DAS Rumpsteak vom Weiderind mit Jus</i>                        | <i>24,50 €</i> |
| <i>Maishähnchenbrust Sous-Vide gegart Riesling-Schaum</i>         | <i>18,50 €</i> |
| <i>Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Weißwein-Schaum</i> | <i>21,50 €</i> |

### *Wählen Sie aus nachstehenden Soßen:*

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

### *Wählen Sie aus nachstehenden Beilagen und Salaten:*

- *Spitzkohl* *6,00 €*
- *Kartoffelgratin* *6,50 €*
- *Petersilien-Kartoffeln* *4,50 €*
- *Röstkartoffeln* *5,50 €*
- *In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle* *5,50 €*
- *Pastinaken Püree* *5,50 €*
- *Risotto* *6,50 €*
- *Kleine Salat Bowl oder Skandinavischer Gurkensalat* *6,50 €*

## *Feines und Süßes aus eigener Produktion ...*

**Veganer Chia Pudding** **10,80 €**  
*Frische Erdbeeren/ Mango Sauce*

**Rhabarberkompott mit Topfen-Mousse** **11,80 €**  
*Frische Erdbeeren/ Haselnuss Granola*

**Käsekuchen im Glas auf Cocos-Butterkeks-Boden** **11,50 €**  
*Rhabarberkompott/ frische Erdbeeren*

### **Verschiedene Eissorten**

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

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

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

## *Käse ... nicht nur zum Wein*

### ***Käseteller***

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

**14,60 €**