

CRASS
GUTSRESTAURANT



M E N Ü

W i n t e r 2 0 2 5

H E R Z L I C H W I L K O M M E N

**IM
GUTSRESTAURANT CRASS!**

**Wir laden Sie ein,
eine kulinarische Reise durch
unsere vielfältige Speisekarte
zu erleben.**

**Von traditionellen Klassikern
bis hin zu innovativen
Köstlichkeiten bieten wir
Ihnen ein unvergessliches
Geschmackserlebnis.**

**Genießen Sie Ihre Zeit bei uns
und lassen Sie sich von
unserer Leidenschaft für gutes
Essen verwöhnen.**

Ihr
Team vom
Gutsrestaurant CRASS
DENIS ROOK
-Küchenchef-

| *Agensemenu*:

Gänsebrühe

Ravioli | Gemüsestreifen | Eigenes Fleisch |

Entenkeule

Confiert | Geknuspert | Apfel-Rotkraut |
Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze | Eigene Sauce |

Christstollen-Panna Cotta

Geröstete Mandeln | Honig | Christstollen |

39,50€

Gänsebrühe

Ravioli | Gemüestreifen | Eigenes Fleisch |
8,50€

Ganz Decker Gans

Gänseknödel

Glacierte Gänsefleisch | Kartoffelknödel | Rahmwirsing |
Gänse-Spätburgundersauce | Apfel-Crunch |
24,50€

Gänsekeule

Confiert | Geknuspert | Apfelrotkohl | gefüllter Bratapfel |
karamellisierte Maronen | Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze |
35,50€

Gänsebrust

Rahmwirsing | Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze |
Schwarze Walnüsse | Spätburgundersauce |
35,50€

Omas Gänsebraten

Brust & Keule | Apfelrotkohl | gefüllter Bratapfel |
karamellisierte Maronen | Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze |
39,50€

Knusprige halbe Ente

Brust & Keule | Apfelrotkohl | gefüllter Bratapfel |
karamellisierte Maronen | Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze |
31,50€

Ganze Martinsgans

Gefüllt | Apfelrotkohl | gefüllter Bratapfel |
Karamellisierte Maronen | Kartoffelknödel | Majoran-Schmelze |
154,50€ für 4 Personen
19,50€ für jede weitere Person
-nur auf Vorbestellung-

Salate

Feldsalat

Kürbis | geröstete Kerne | Preiselbeer-Dressing

12,50€

6,50€ Beilagen Portion

Weingutssalat

Winterliche Blattsalate | Karotte | Gurke | Radieschen

Kräuter | Kresse | Sprossen | geröstete Kerne

Weintrauben | Erbacher-Riesling-Vinaigrette

11,50€

5,50€ Beilagen Portion

wahlweise mit:

- Zanderstreifen im Riesling Backteig

18,50€

- panierter Schweineschnitzel

18,50€

- gebratene Pilze mit Frankfurter Kräutern

16,50€

Suppe

Trüffelschaumsuppe

Herbsttrüffel | Ravioli | Morcheln

14,50€

Kürbis-Kokos-Suppe

Kokosmilch | Apfel | Curry | Kernöl

7,50€

Salate & Suppen

Kinderkarte

Entenkeule

gebraten ohne Knochen | Kartoffelknödel | Rotkraut | Eigene Sauce
14,50€

Spinatknödel

Braune Butter | Geschmorte Kirschtomaten
Gehobelter Parmesan
6,50€

Schnipo

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites
12,50€

Fish & Chips

Zanderstreifen im Backteig | Frankfurter Grüne Soße | Pommes Frites
12,50€

Kloss mit SoB

Kartoffelknödel | Rotkraut | Gänse sauce
6,50€

Kinderkarte

Vorspeisen

Ziegenkäse



Gratiniert | Hokkaido Kürbis | Feldsalat | Preiselbeeren |

13,50€

Rindertatar

Ochsenfilet Handgeschnitten | Pikant Angemacht |

Frankfurter Grüne Sauce | Wachtelspiegelei |

12,50€

Frankfurter Handkäs

Handkäs Käserei Herman Horst, Groß Gerau

Frankfurter Grüne Soße | Rote Zwiebel

12,50€

Lachstatar

Crème fraîche | Kartoffelrösti | Zitronen-Schmand | Petersilienöl

15,50€

Rheingauer Spundekäs

Frischkäse | Quark | Paprika | Rote Zwiebeln |

Trauben | Laugenbrezel |

10,50€

Mini Vorspeisen

- Ziegenkäse
 - Frankfurter Handkäs
 - Lachstatar
 - Spundekäs
 - Handkäs "Musik"
 - Rindertatar
- 4,50€** pro Schälchen

V
orspeisen



Kürbis-Maultaschen

Gebratene Pilze | Kürbis-Kokos-Schaum | Petersilienöl | Kresse |
24,50€

Spinatknödel

Salbeibutter | Geschmorte Kirschtomaten |
Gehobelter Parmesan | Beilagen Salat |
19,50€

Fisch & Chips

Zanderstreifen | Riesling-Backteig | Pommes Frites |
Frankfurter Grüne Soße |
24,50€

Zander

Medaillon gebraten | Rahmwirsing | Rotweinzwiebeln
Herbsttrüffel | Frankfurter Kräuter Kartoffeln
28,50€

Rinderroulade

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Fassgurke, Senf & Bauernbrot
Apfelrotkraut | Kartoffelpüree | kräftige Schmorsauce
26,50€

Rumpsteak

Frankfurter-Kräuter-Bearnaise | Kartoffel-Kroketten |
Spätburgundersauce | Beilagen-Feldsalat |
34,50€

Pfannenschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken | Frisch paniert
In Butterschmalz ausgebraten
Pommes Frites **oder** Bratkartoffeln **oder** Kroketten

“ Wiener Art”
Preiselbeeren | Zitrone
19,50€

“ Frankfurter”
Frankfurter Grüne Soße
Spiegelei

24,50€

“ Jägerrahm”

Braune Champignons | Zwiebeln
Bacon | Kräuterrahm
24,50€

Hauptgänge

Desserts

Baba au Rhum

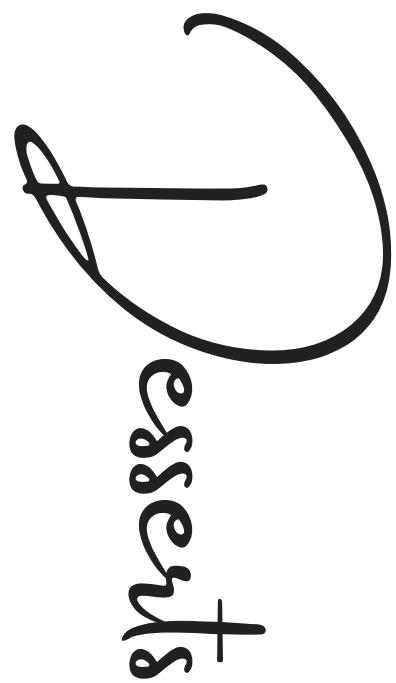
Hefegebäck | Rum-Früchte | Zimteis |
12,50€

Rüdesheimer Café

Opera-Schnitte | Asbach Uralt Mousse | Sahneis
12,50€

Christstollen-Panna Cotta

Geröstete Mandeln | Honig | Christstollen |
8,50€



Mini Dessert

- Mini Schokotörtchen (warm) mit Marzipansauce
- Creme Brûlée
- Rumfrüchte | Zimteis
- Panna Cotta
- Asbach Uralt Mousse
- Hausgemachtes Eis (täglich verschiedene Sorten)

3,50€ pro Mini Dessert

5,50€ ein Mini Dessert plus Espresso

9,50€ drei Mini Desserts

Liste der Deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärt
- 7 Mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse