



M E N Ü

W i n t e r 2 0 2 5

HERZLICH WILLKOMMEN

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-



Gänsebrühe

Ravioli | Gemüsestreifen | Eigenes Fleisch |

Entenkeule

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

Christstollen-Panna Cotta

Geröstete Mandeln | Honig | Christstollen |

39,50€

Tagesmenü

Ganz lecker Gans

Gänsebrühe

Ravioli | Gemüwestreifen | Eigenes Fleisch |
8,50€

Gänseknödel

Glaciertes Gänsefleisch | Kartoffelknödel | Rahmwürsting |
Gänse-Spätburgundersauce | Apfel-Crunch |
24,50€

Gänsekeule

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

Gänsebrust

Rahmwürsting | 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€

- panierten 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

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 Soß

Kartoffelknödel | Rotkraut | Gänsesauce

6,50€

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

Vorspeisen

Hauptgänge



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€

Desserts

Baba au Rhum

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

Rüdesheimer Café

Opera-Schnitte | Asbach Uralt Mousse | Sahneeis
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

Desserts

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

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

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges 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