



Menü

**HERBST
2025**

*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-

TAGESMENÜ

Kartoffel-Riesling-Suppe

Knuspriger Schweinebauch | Lauchstroh |

Schweinelende

Wirsing | Kürbis | Kartoffel | Quitte |
Spätburgundersauce |

Apfeltartlet

Baiser | Rieslingeis | Mandelcrumble |

39,50€



TAGESSKARTE

CRASS
GUTSRESTAURANT



Gebackene Eier

Frankfurter Grüne Soße | Panko-Paniermehl |
Drillinge | Salatspitzen |

14,50€

Frankfurter Handkäs

Handkäs Käserei Herman Horst, Groß Gerau |
Rote Zwiebeln | Frankfurter Grüne Soße | Roggenbrot |

Vorspeisen-Portion 9,50€

Hauptgang-Portion 12,50€

Rindertatar

Ochsenfilet Handgeschnitten | Pikant Angemacht |
Frankfurter Grüne Sauce | Wachtelspiegelei |

Vorspeisen-Portion 12,50€

Hauptgang-Portion 18,50€

Frankfurter Schnitzel

Schwäbisch Hällischem Landschwein | Paniert |
Frankfurter Grüne Soße | Spiegelei | Bratkartoffeln |

24,50€

Weideochse

Lende rosa Gebraten | Ragout von Ochsenbacke |
Cremiges Kartoffelpüree | Herbstgemüse |
Frankfurter-Kräuter-Bearnaise

38,50€

VORSPEISEN & SALAT

Semmelknödel-Carpaccio

Handkäsecreme | Kopfsalat | Radieschen | Kerbel |
Kürbiskerne |

12,50€

Rheingauer Spundekäs

Frischkäse | Quark | Paprika | Rote Zwiebeln |
Trauben | Laugenbrezel |

10,50€

Lachstatar

Crème fraîche | Petersilienwurzelrösti | Petersilienöl |

15,50€

Ziegenkäse

Gratiniert | Hokkaido Kürbis | Feldsalat | Preiselbeeren |

13,50€

Mini Vorspeisen

Rheingauer Spundekäs

Frankfurter Handkäs

Handkäs "Musik"

Lachstatar

Ziegenkäse Feldsalat

Rindertatar

pro Schälchen

4,50€

Weingutssalat

Frühlingsfrische Blattsalate | Karotte | Gurke |
Radieschen | Kräuter | Kresse | Sprossen |
geröstete Kerne |

11,50€

wahlweise mit:

Streifen vom panierten Schweineschnitzel

18,50€

gebratene Pilze mit Frankfurter Grüne Soße

18,50€

Zanderstreifen im Riesling-Backteig

18,50€

Spinatknödel

Salbeibutter | Geschmorte Kirschtomaten |
Gehobelter Parmesan | Beilagen Salat |

19,50€

Perlgraupen-Risotto

geschmorter Kürbis | Frankfurter Kräuteröl |
Gebratene Steinpilze | Safran | Gehobelter Parmesan |

24,50€

Forelle "Müllerin Art"

Mandelbutter | Petersilie | Zitrone |
Petersilien-Kartoffeln | Beilagensalat |

24,50€

Fisch & Chips

Zanderstreifen | Riesling-Backteig | Pommes Frites
Frankfurter Grüne Soße |

21,50€

Jägerrahmschnitzel

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken |
Braune Champignons | Zwiebeln | Bacon |
Kräuterrahm | Pommes Frites |

24,50€

Kotelette

Schwäbisch Hällisches Landschwein | Kräuter gebraten |
Perlgraupen-Kürbis-Risotto | Spätburgundersauce |

28,50€

Rheingauer Woi Hinkelche

Gebratene Brust | Geschmorte Keule | Bauchspeck |
Champignons | Perlzwiebeln | Trauben | Kartoffel |
Riesling-Rahm-Sauce |

26,50€

HAUPTGÄNGE

DESSERT



Cremé Brûlée

Salzkaramell-Eis

10,50€

Apfeltartlet

Baiser | Rieslingeis | Mandelcrumble |

11,50€

Rüdesheimer Café

Asbach-Uralt-Mousse | Café-Eis | Schokoladen-Törtchen

12,50€

Mini Dessert

-
-
-
-

lauwarmer Schokoladenkuchen

Asbach-Uralt-Mousse

Apfelkompott-Rieslingeis

Cremé brûlée

pro Schälchen

3,50€

GUTSREUTHER
ASBACH-URALT

KINDERKARTE

bis 12 Jahre

Spinatknödel

Braune Butter | Geschmorte Kirschtomaten
Gehobelter Parmesan | Kleiner Beilagensalat

9,50€

Schnipo

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes Frites |
Zitrone | Preiselbeeren |

11,50€

Fish & Chips

Zanderstreifen im Backteig | Frankfurter Grüne Sauce |
Pommes Frites |

12,50€

Pommes Frites

Heinz Ketchup & Mayonnaise

5,50€

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

