



Menü

SOMMER
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-

T A G E S M E N Ü

Geeiste Gurkensuppe

Eismeer-Garnelen | Croutons | Dill

Maishähnchenbrust

Pfifferlinge | Wilder Brokkoli | Kartoffelnocken |
Spätburgundersauce |

Frische Erdbeeren

Sauerrahmeis |

35,50€



Pfifferlings-Cremesuppe

Speckstreifen | Majoran | Croutons |

10,50€

Kleine Portion im Glas

7,50€

Rumpsteak

Mit Fettrand gebraten | Gebratene Pfifferlinge |
Rieslingrahm & Spätburgundersauce |
Bratkartoffeln |

36,50€

Cordon Bleu

Schweinerücken | Gekochter Schinken | Bergkäse |
Trüffel-Pommes-Frites | Zitrone

25,50€

Schollenfilet

“ Finkenwerder Art “

Speckstreifen | Nußbutter | Petersilie | Zitrone |
Neue Kartoffeln

24,50€

Zanderschnitte

Pfifferlinge | Bandnudeln | Frankfurter Kräuter |
Rieslingrahm |

28,50€

Rote Bete Schnitzel

Gebratene Pfifferlinge | Frankfurter Grüne Soße |
Drillinge |

24,50€

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

11,50€

Roastbeefrose

Frankfurter Grüne Soße | Wachtelei |
Wildkräuter Salat | Geröstete Kartoffelwürfel

15,50€

Frankfurter Schnitzel

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

24,50€

Rumpsteak

Bodensee Färs | Frankfurter Grüne Soße |
Röstkartoffeln

32,50€



VORSPFEISEN

Buratta vom Wasserbüffel

Wassermelone | Bunter Tomaten Salat |
Pinienkerne | Minze |

15,50€

Rheingauer Spundekäs

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

10,50€

Forellentatar

Radieschen | Salatgurke | Apfel |
Meerrettich | Sauerampfer-Öl |

15,50€

„Surf and Turf“

Kalbscarpaccio | Riesengarnele | Kapern |

18,50€

Mini Vorspeisen

Rheingauer Spundekäs
Frankfurter Handkäs
Handkäs "Musik"

Räucherlachs | Zitronen-Creme-Fraiche | Kaviar
Roastbeef | Frankfurter Grüne Soße
Forellentatar | Apfel | Sellerie
Rote-Bete-Salat | Ziegenfrischkäse

pro Schälchen

4,50€

Ziegenkäse

Ziegenkäse gebraten | Honig | Kräuter | Blüten
Wildkräuter Blattsalate | Kirschtomaten
geröstete Wallnüsse | Himbeer-Dressing

18,50€

Caesar Salat

Romanasalatherzen | Parmesan | Knoblauch-Croutons
Tomate | Wachtelei | Caesar Dressing

12,50€

mit Streifen von der KIKOK Hähnchenkeule

18,50€

Weingutssalat

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

11,50€

wahlweise mit:

Rote-Bete & Ziegenfrischkäse

17,50€

Streifen von der KIKOK Hähnchenkeule

17,50€

Streifen vom panierten Schweineschnitzel

18,50€

gebratene Pilze mit Frankfurter Grüne Soße

18,50€

Zanderstreifen im Riesling-Backteig

18,50€

Gebratene Riesengarnelen

21,50€

Spinatknödel

Salbeibutter | Geschmorte Kirschtomaten |
Gehobelter Parmesan | Beilagen Salat |

19,50€

FrISChe Pfifferlinge

Ravioli | wilder Brokkoli |
gehobelter Parmesan & Sommertrüffel |

26,50€

Forelle “Müllerin Art”

Mandelbutter | Petersilie | Zitrone |
Neue 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€

Zweierlei Landschwein

Geschmortes Bäckchen | Lende im Weißbrot-Mantel |
Karotten-Gemüse | Wilder Brokkoli | Kartoffelwaffel |
Pikante Senf-Jus |

28,50€

Rheingauer Woi Hinkelche

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

26,50€

DESSERTS

Cremé Brûlée

Schokolade |

10,50€

Eierlikör-Panna Cotta

Frische Beeren | Nußhippe |

10,50€

Dreierlei Erdbeere

Törtchen | Mousse | Sahneeis

12,50€

Mini Dessert

- Mini Schokotörtchen
 - Mousse weiße Schokolade & Erdbeere
 - Erdbeereis
 - Creme Brûlée
 - Panna Cotta
 - Asbach Uralt Mousse
 - Joghurteis mit Strawberries BAILEYS
- pro Schälchen
- 3,50€**

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

