



## Herzlich Willkommen auf Burg Crass

...genießen Sie unsere feine Winter-Landküche!  
- leicht, lecker, frisch -

Burg Crass  
Freygässchen 1, 65343 Eltville im Rheingau  
Tel. 06123-97511-0  
Fax 06123-97511-29

[burgcrass@lps.de](mailto:burgcrass@lps.de)  
[www.burgcrass-eltville.de](http://www.burgcrass-eltville.de)

## Vorspeisen

Mildgepökelte Ochsenbrust - *rosa aufgeschnitten* -  
mit pikanter Handkäs-Vinaigrette dazu Apfel-Meerrettich-Salat <sup>(16)</sup> € 9,50

Hausgemachte Terrine von Taschenkrebs,  
Zander und Guacamole mit Meeres-Algen-Salat  
dazu Sojagelee und Sesam-Koriander-Majonaise <sup>(1,3)</sup> € 11,50

„Burg Crass Frühlingssalat“  
mit grünem Spargel, gegrillten Avocados und Zitrusfruchtfilets  
dazu kleines Schafskäse-Tomatengratin  
und aromatisches Hausdressing € 9,00

## Suppen

Feine Eltviller Rieslingsuppe mit Kräuterschaum  
dazu Giotto von der Rauchforelle € 7,50

„Burg Crass Fischtopf“  
mit frühlingsfrischem Gemüse, Greenshellmuschel,  
Rochenflügel und Seezunge  
dazu Knoblauchbrot € 9,50

Unsere Preise beinhalten MwSt. und Service  
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie beim Eingang des Restaurants.

## Hauptgänge

Rosa Karree vom Spanferkel unter der Kräuterkruste auf Estragon Senfjus dazu Karottenmousseline, Erbsenravioli und gebackener Knoblauch	€ 21,50
Pikantes Ragout vom Irischen Weiderind mit gegrillten Savidlingen in Portweinkompression dazu Pastinaken-Sellerie-Stampf und geschmorter Radicchio	€ 18,00
Rosa gegrilltes Hüftsteak gratiniert mit Foie Gras auf Pfefferrahmjus dazu Bohnen Cordon Bleu und Steak Frites mit Trüffelremoulade <small>(1,16)</small>	€ 26,50
Tranchen von der Entenbrust auf frisch gewoktem Frühlingsgemüse mit Shiitake Pilzen dazu knusprige Samosas und Kokos-Limonen-Schaum	€ 21,00
„Burg Crass Frühlingspasta“ - Linguini geschwenkt in Olivenemulsion mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel und nussigem Ruccola	€ 14,50
wahlweise dazu gegrillte Medaillons vom Seeteufel in Polentakruste	€ 19,50
Skrei- der Winterkabeljau auf Kresse Graupen dazu Frühlingsgemüse und Hummerjus	€ 17,50

## Dessert

„Dessertvariation Burg Crass“ Unser Patissier bereitet Tagesaktuell süße Leckereien zu - unser Service berät Sie gern - sprechen Sie uns an!	€ 8,50
Domino von Venezuelaschokolade und Passionsfrucht mit Amarenakirsche und erfrischendem Kaffeegranite <small>(19)</small>	€ 7,50
Frisch geflämmte Ziegenkäse Crème Brûlée mit Thymian Honig und Melonen-Granatapfel-Ragout	€ 6,50

## Unsere Kuchenempfehlungen

Apfel-Mandel-Torte <sup>(5)</sup>	Stück	€ 4,00
Himbeer-Sahne-Torte	Stück	€ 3,50
Schokoladen-Torte gefüllt mit Marillen-Konfitüre	Stück	€ 4,00

## Unsere Eisempfehlungen

Heiße Gewürz-Trinkschokolade  
mit einer Kugel Bourbon-Vanille Eis € 4,50

### *„Rheingau trifft Steiermark“*

Hausgemachtes Schloss VAUX Sekt Eis  
verfeinert mit aromatischem Kürbiskernöl  
und karamellisierten Walnüssen € 6,00

### *Burg Crass Sorbet-Variation*

3erlei hausgemachte Sorbets:  
Birne-Mango, Waldbeer-Chili und Basilikum <sup>(1)</sup> € 4,50

Einzelne Sorbet-Kugel pro Kugel € 1,50

### *Für unsere Kleinen*

Pinocchio Eisbecher mit bunten Schokodrops  
und Erdbeersauce <sup>(1)</sup> € 3,00

Unsere Preise beinhalten MwSt und Service.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie beim Eingang des Restaurants.