

Was unsere Küche ausmacht...

Wir sind bodenständig, saisonal, gemüsig & leicht. Casual & chic zugleich. Mit unserem internationalen Team schaffen wir den Spagat zwischen den Welten. Unsere Produkte beziehen wir dafür überwiegend direkt vom Erzeuger, immer mit einer Prise Fernweh gewürzt.

| | |
|---|--|
| @Berghof BIO - NATURLAND Schöllkrippen | Ziegenkäse, Zickleinfleisch, Ochsenfleisch |
| @Brunnenhof Demeter Bio Geflügelhof Künzelsau-Mäusdorf | Landgockel, Landgockelkeule ... |
| @Damm Aquakultur Niedenstein | fangfrische Salzwassergarnelen aus Hessen, artgerechte Haltung, ohne Antibiotika |
| @ForellenZucht HochSpessart | regionale Fische, Seefisch ... |
| @Kapraun-Bioland Großostheim | Spargel ... |
| @Stenger's Wildkammer | Rehfleisch |

Süßes zum Schluss:
@joolina cakery | Frankfurt vegane, glutenfreie Törtchen ...
@der Süsse Löwer | Hösbach Torten, Kuchen, Eis, crux Brot ...

Brotzeit & Vorspeisen ab 15.00 Uhr

| | | |
|---|---------------|---------------|
| Saisonaler Salat „crux“ Hausdressing vegetarisch | klein 7,00 | groß 14,00 |
| Räucherforelle Meerrettich Kartoffelsalat rotes Ei | | 12,50 |
| Flammkuchen crux mit Schmand ... und Speck Zwiebeln Bergkäse | | 14,00 |
| ... und Saibling grüner Spargel | | 15,00 |
| ... und Feta milde Peperoni Oliven rote Zwiebeln vegetarisch | | 14,00 |

Das gibt's zu Essen ab 18.00 Uhr

| | |
|---|--------------|
| Spargel Creme Suppe vegetarisch Saibling zur Wahl | 8,50 2,50 |
| Ziegenfrischkäse Dattel Portweinspeck Ciabatta | 12,50 |
| Frischer Stangen Spargel Salzkartoffeln zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | 19,00 |
| ... und Krustenschinken | 23,50 |
| ... und Kalbs Schnitzel | 32,00 |
| Handgemachte Spaghetti Gemüse Bolognese vegetarisch | 16,50 |
| Landgarnelen Safran Risotto Hummerschaum Zucchini | 27,00 |
| Demeter Huhn Geschnetzeltes Kräuterdrillinge Frühlings Gemüse | 19,50 |
| Dessert | |
| Griechischer Joghurt Honig Walnüsse vegetarisch | 8,00 |



Das crux bietet Ihnen sorgfältig selektierte „Steaks“ mit Herkunftsbezeichnung an.

2 Roastbeef Stränge von einer „Färse“ wurden über 4 Wochen im Kühlhaus gereift! Bei einer Färse handelt es sich um eine ausgewachsene Kuh, die noch nicht gekalbt hat. Kenner und Gourmets schätzen dieses Fleisch ganz besonders. Es ist zart, saftig, stark marmoriert und sehr aromatisch. Das Fett ist dabei bestens im Muskelfleisch verteilt.

Aufgewachsen ist diese Färse auf dem Hof Martin Weiß GbR in 34576 Homberg (Efze), Steinertweg 10, an der Deutschen Fachwerkstrasse

| | |
|--|-------|
| Entrecôte Das charakteristische Fetttage verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig Pommes Frites Trüffelmayonnaise | 38,50 |
| Rumpsteak auch Striploin genannt ist der Steakklassiker Pommes Frites Trüffelmayonnaise | 36,00 |

Aperitif

| | |
|---|------------|
| Hildes Garden NEU Tonkabohne Grenadine Rharbarber Wein Zitrus | 0,2l 10,00 |
| Rosies Grey NEU Pflaumen infused Gin Portwein Bergamotte Zitrus | 0,2l 10,00 |
| Gin Grapefruit Sip Tanqueray Gin Grapefruit Holunder Limette Soda Thymian | 0,2l 10,00 |
| Pink Flamingo Campari Traube Zitrus Soda Minze | 0,2l 10,00 |
| Gin Tonic Tanqueray Gin Tonic Limette | 0,2l 9,00 |
| Sweet Rosato Hibiskus Blüte Secco Basilikum | 0,2l 8,50 |
| Aperol Spritz Aperol Secco Soda Orange | 0,2l 8,50 |
| Hugo Holunder Secco Limette Minze | 0,2l 8,50 |
| Campari Orange Campari Orangensaft | 0,2l 8,50 |
| Alkoholfrei | |
| Sparkling Virgin Holunder Ginger Ale Limette Minze | 0,2l 6,00 |
| Grapefruit Sip Grapefruit Holunder Limette Soda Thymian | 0,2l 6,00 |
| Hausgemachte Limonade Zitrone Orange Minze | 0,3l 5,00 |