

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

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

## Mittagskarte

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| Zucchini Kartoffel Puffer<br>grüne Sauce   gebeizter Saibling |               | 14,00         |
| Saisonaler Salat „crux“                                       | klein<br>7,00 | groß<br>14,00 |
| ... mit Demeter Hähnchenbrust                                 | 11,00         | 20,50         |
| ... mit Ziegenfrischkäse                                      | 9,00          | 18,00         |
| Flammkuchen crux mit Schmand                                  |               |               |
| ... und Speck   Zwiebeln   Bergkäse                           |               | 14,00         |
| ... und Aprikose   Ziegenkäse   Nüsse                         |               | 14,00         |
| ... und saisonale Pilze   Lauch <small>vegetarisch</small>    |               | 15,00         |

## Abendkarte ab 18.00 Uhr

### VORSPEISEN

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| Tomatensuppe <small>vegan möglich</small><br>Parmesan Schaum   Pinienkerne    |               | 8,50          |
| Zucchini Kartoffel Puffer<br>grüne Sauce   gebeizter Saibling                 |               | 14,00         |
| Burrata<br>Nektarine   Basilikum   Olivenöl<br>wahlweise mit Serrano Schinken |               | 3,00<br>13,00 |
| Saisonaler Salat „crux“   | klein<br>7,00 | groß<br>14,00 |
| ... mit Demeter Hähnchenbrust   | 11,00         | 20,50         |
| ... mit Ziegenfrischkäse  | 9,00          | 18,00         |

### HAUPTSPEISEN

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Flammkuchen crux mit Schmand  |  |       |
| ... und Speck   Zwiebeln   Bergkäse   |  | 14,00 |
| ... und Aprikose   Ziegenkäse   Nüsse   |  | 14,00 |
| ... und saisonale Pilze   Lauch <small>vegetarisch</small>  |  | 15,00 |
| Zweierlei Matjes Hausfrauen Art<br>Kartoffeln   Dill   Apfel  |  | 19,50 |
| Gebackene Aubergine <small>vegan möglich</small><br>Tomatensalat   Fetacreme  |  | 16,00 |
| Handgemachte Triangoli <small>vegetarisch</small><br>gefüllt mit Frischkäse   sonnengetrocknete Tomaten<br>Pesto   Parmesan                             |  | 17,50 |
| Thai Curry<br>Demeter Hähnchenbrust   Duftreis  |  | 24,50 |
| Entrecôte<br>Das charakteristische Fettauge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack<br>und macht es saftig<br>Pommes Frites   Trüffelmayonnaise |  | 38,50 |
| Rumpsteak<br>auch Striploin genannt ist der Steakklassiker<br>Pommes Frites   Trüffelmayonnaise   |  | 36,00 |

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 in einem landwirtschaftlichen Betrieb in Lülsfeld am Steigervorwald (Landkreis Schweinfurt)

### DESSERT

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| Erdbeeren wie bei Oma<br>Schlagsahne <small>vegetarisch</small><br>... mit Vanilleeis |  | 7,50<br>2,50 |
|---|--|--------------|

## Aperitif

|  |  |      |
|--|--|------|
| Sekt Cuvée Isabel Demi Sec Bio<br>Strauch   Rheinhessen<br>24 Monate Flaschengärung   Gewürztraminer Dosage<br>litschi   rose   frisch |  | 5,00 |
| Portwein weiß<br>Royal Porto white   |  | 4,00 |
| Gin Tonic<br>Tanqueray Gin   Tonic   Limette   |  | 9,00 |
| Negroni <small>NEU</small><br>Tanqueray Gin   Vermouth   Campari   |  | 9,50 |
| Campari Orange Soda<br>Campari   Orangensaft oder Soda Wasser  |  | 8,50 |

## Alkoholfreie Drinks

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Träublein<br>Schloss Vaux   Eltville<br>johannisbeere   malzig   feinperlig |  | 6,00  |
| Gin Tonic <small>NEU</small><br>Gin Alkoholfrei 0,0   Tonic   Limette       |  | 7,00  |
| Grapefruit Sip<br>Grapefruit   Holunder   Limette   Soda   Thymian          |  | 10,00 |
| Sparkling Virgin<br>Holunder   Ginger Ale   Limette   Minze                 |  | 6,50  |
| Midsummer <small>NEU</small><br>Grapefruit   Limette   Minze                |  | 6,50  |
| Hausgemachte Limonade<br>Zitrone   Orange   Minze                           |  | 5,00  |