



Treusch's Schwanen

Angebote für Feierlichkeiten in „Treuschs Schwanen“

ab 10 Personen

Im GenießerRestaurant „Treuschs Schwanen“ begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zu einem kulinarischen Spaziergang der Jahreszeit. Erfreuen Sie sich im eleganten und modernen Ambiente an unseren exquisiten Menüs und verwöhnen Sie Geist und Gaumen. Seien Sie genussüchtig und entschwinden Sie dem Alltag für ein paar anregende Stunden.

Restaurant komplett	50 Personen
Gartenzimmer	24 Personen
WeinLounge	20 Personen

Tischgestaltung

Die Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt, sowie Kerzen und kleinere Blumenarrangements. Größere Blumenarrangements oder Gestecke sind gegen Bezahlung möglich. Gerne können Sie diese selbst mitbringen. Menükarten sind selbstverständlich.

Menüarrangements

Zu den Menüs empfehlen wir die entsprechenden Weine bzw. empfehlen Weine zu den jeweiligen Gängen. Gerne machen wir auch Vorschläge für Vegetarier oder bei Allergien und Unverträglichkeiten. Zur Vorspeise servieren wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten mit Butter und angemachtem Schmand oder Gänseschmalz.



Stand September 2016

Treuschs Schwanen
Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treusch's

Wir sind für Sie da:
11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage



Treusch's Schwanen

Treuschs Odenwald

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Bunter Feldsalat mit Odenwälder Wildschinken und WalnussTapenade
- * Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- * Hüttenthaler Lachsforelle mit Apfel-Meerrettich-Kruste auf RollgerstenRisotto
- * Brust von der Odenwälder Bauernente auf Apfel-PreiselbeerSoße mit Gemüse der Jahreszeit und Walnusskrapfen

oder

- * Schnitzel vom Odenwälder Wildschwein in Kürbiskernkruste mit PilzAllerlei in KräuterrahmsöÙe Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelbirnchen
- * Schokoladen-Lebkuchen-Terrine mit Backpflaumeneis

Menü komplett	65,00 €
Menü ohne Lachsforelle	53,00 €
Menü ohne Suppe und Lachsforelle	47,00 €

Treuschs Klassiker

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Treuschs KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle und Forellenkaviar-Vinaigrette
- * dreierlei Kartoffeln als Suppe mit PilzKrapfen
- * geschmorte Rinderbacke in Rotwein-SchalottenSoÙe, mit Wurzelgemüse und KartoffelRosetten
- * KartoffelEis mit Sonnenblumenkernen in der schmelzenden SchokoladenKugel mit HolunderÄpfel und HolunderblütenSchaum

Menü komplett 57,00 €

Treuschs WinterMenü

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Odenwälder RehTerrine mit Feldsalat und WalnussTapenade
- * Zander mit KartoffelSchuppen gebraten, auf Lauch-ApfelRagout in SenfRahmsöÙe
- * KalbsrückenMedaillons mit KräuterKruste, auf RotweinJus
- * Odenwälder Lebkuchen-ApfelAuflauf mit ZimtEisparfait und OrangenSoÙe

Menü komplett 56,00 €

Odenwälder WinterMenü

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-LauchSalat und KürbisChutney
- * SpinatRahmsuppe mit geräucherter OdenwaldForelle
- * Schweinslendchen am Stück gebraten, mit PilzAllerlei und KräuterRahmsöÙe
- * zerrupfte ApfelKüchle mit ApfelweinSchaumsöÙe und Hardthof-Eis

Menü komplett 49,50 €



Treusch's Schwanen

Treuschs Fischgenuß

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Trialog von der Odenwälder Lachsforelle mit mariniertem Fenchel
Tatar von gebeizter Lachsforelle, heiß geräucherte Lachsforelle, marinierte Bratforelle
- * Rahmsuppe von Odenwälder Bachkrebse mit SpinatRavioli
- * Seeteufelmedaillon mit PinienkernKruste auf mediterranem Gemüse und zweierlei PaprikaSoße
- * Dorade Royal mit JakobsmuschelSchuppen, auf TintenfischRisotto und Safran-IngwerSoße
- * MangoMousse im Knusperblatt mit VanilleAnanas und karamellierter Banane

Menü komplett	74,00 €	Menü ohne Seeteufel	60,00 €
Menü ohne Suppe und Seeteufel	51,00 €		

Treuschs Odenwälder Gänsemarsch 12. November - 23. Dezember

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Odenwälder Landpastete vom Gänseklein mit Kürbis-PreiselbeerChutney und Feldsalat
- * Kraftbrühe von der Gans mit HerbstGemüse und Grünkern
- * Odenwälder BauernGans mit Apfel und Esskastanien, auf ApfelGerryJus
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößchen
- * Lebkuchen-Eisparfait mit GewürzBirnen und Orangen-ZimtSabayon

Menü komplett	59,50 €	Menü ohne Vorspeise	47,50 €
Menü ohne Vorspeise und Dessert	39,50 €		

Treuschs Exklusiv

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Ceviche von Odenwälder Forellen mit Buttermilch, roten Zwiebeln und Aromaten
- * HummerRavioli auf ZucchiniSpaghetti und Safran-PernodSoße
- * Loup de mer auf der Haut gebraten auf mediterranem KartoffelRisotto und PaprikaSoßen
- * Sorbet von Blutorange mit Rieslingsekt
- * Rücken vom Odenwälder Reh im PumpernickelMantel auf Trompetenpilz-Thymian-Jus
- * Käseteller mit WalnussTapenade und TomatenMarmelade
- * Variation von Schokolade und exotischen Früchten

Menü komplett	87,00 €
Menü ohne HummerRavioli und Käse	65,00 €

Treuschs WeinTasting

Das WeinTasting findet in unserer WeinLounge statt. Es können 12 bis maximal 20 Personen daran teilnehmen. Die SpitzenWeine werden von SchwanenTapas aus Treuschs Jahreszeitenküche begleitet. Das Thema der Weine und der SchwanenTapas können wir mit Ihnen gerne besprechen. Die Moderation des Abends wird von Armin Treusch persönlich durchgeführt. Er erläutert die Weine nach ihrer Herkunft, der Rebsorten und Ausbaumethoden. Dabei werden auch die Winzer und Weingüter vorgestellt. In Bezug auf die dazu servierten SchwanenTapas begründet er die Auswahl der Weine, die mit ihrem Aroma und ihrer Stilistik die Harmonie zwischen Wein und Speisen zum kulinarischen Erlebnis werden lassen.

10 Weine und 8 SchwanenTapas 79,00 Im Preis enthalten ist Mineralwasser und Kaffee.