

## unsere Weinbegleitung

2016 Sauvignon blanc Kabinett trocken Leimener Herrenberg\*  
Weingut Adam Müller, Leimen

2013 Heppheimer Weißburgunder Spätlese trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim

2014 La Mer\*  
Chateau Moyau, St. Pierre La Mer, La Clape Languedoc

2013 Albariño Pazo das Bruxas \*  
Miguel Torres, Meder Salvatera de Mino, Rias Baixas, Spanien

2014 Rosso Toscana\*  
Azienda Agricola Altesino, Montalcino, Toskana

2013 Le Soleil\*  
Chateau Moyau, St. Pierre La Mer, La Clape Languedoc

2009 Vin Santo del'Chianti\*  
Rocca delle Macie, Siena, Toskana

Menü 7 Gänge	91,00 €	Weinbegleitung 45,00 €
Menü 5 Gänge	71,00 €	Weinbegleitung 32,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung  
oder mit unseren Apfelwein oder mit Bieren an

## Treuschs GenießMahl

### Thomas Treuschs NaschkatzenMenü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Odenwälder Vitello mit HolunderKapern und KräuterSalat  
- Aufschnitt vom Kalbsrücken mit RäucherforellenSoße und TomatenVinaigrette

angemachter Momarter Bio-ZiegenFrischkäse  
auf marinierten Rübchen und Pfifferlingen

LachsforellenKlößchen mit Odenwälder BachKrebsen  
auf Erbsen und SafranRisotto\*

SeeteufelMedaillon mit PinienkernKruste,  
Salicorne und rotem PaprikaSugo

Crepinette vom Odenwälder RehLendchen mit TrompetenpilzJus,  
KohlRöschen und KartoffelKnoddelchen

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

Thomas Treuschs DessertVerführung\*

Hausgemachtes Feingebäck

\* = diese Gerichte sind mit Wein oder Apfelwein zubereitet und enthalten somit Sulfite