

unsere Weinbegleitung

2013 Roter Riesling Spätlese trocken Umstädter Herrnberg*
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2013 Heppenheimer Weißburgunder Spätlese trocken*
Weingut Freiberger, 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

2013 Muscat de Rivesaltes Le vin des Noces*
Parcé frères, Banyuls, Roussillon

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

Rehfilet im Pumpernickelmantel mit Wildschweinschinken
ZwiebelConfit und Apfelsenf

angemachter Momarter Bio-Ziegenfrischkäse
auf marinierten Rübchen und Steinpilzen

Sauté von bretonischem Hummer, Pulpo und BouchotMuscheln
mit Fèves und Fenchel im Safran-PernodSud

SeeteufelMedaillon mit PinienkernKruste,
Fenchel und rotem PaprikaSugo

Brust vom Odenwälder Täubchen in der Kartoffel gebacken
mit Rosmarin-TomatenJus und HerbstGemüse

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

Thomas Treuschs DessertVerführung*

Hausgemachtes Feingebäck

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