

unsere Weinbegleitung

2015 Weißburgunder trocken VDP Erste Lage Randersackerer Marsberg
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker, Franken*

2015 Blanc de noir Heppenheimer Spätburgunder trocken
Weingut Freiburger, Heppenheim

2014 Chardonnay Réserve Spéciale
Domaine Gerard Bertrand, Chateau d'Hospitalet, Pays d'Oc

2012 Riesling Spätlese trocken Heppenheimer Steinkopf
Staatsweingut Domäne Bergstraße*

2013 Esporao Tinto Reserva - Trincadeira, Aragones, Alicante Buschet, Cabernet Sauvignon
Herdade do Esporao, Reguengos de Monsaraz, Alentejo, Portugal*

2009 Dornfelder trocken
Weingut Schütte, Alsheim, Rheinhessen*

2013 Chardonnay Auslese
Weingut Juris, Gols, Burgenland-Neusiedlersee*

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

Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle mit Forellenkaviar
in aromatisierter Buttermilch, Meerrettich, Haselnüssen

GänselberPraline im DörrobstMantel und luftgetrocknete GänseBrust
mit GewürzKürbisChutney

Maultäschle von BouchötMuscheln mit Austern
und Fenchel im Safran-PernodSud

Mandelschnitzel vom Seeteufel mit schwarzen HummerRavioli,
Brokkoli und Ingwer-SafranSoße

WildschweinRücken mit WalnussKruste und geschmorter Kamm
mit Trompetenpilz-RosmarinJus und WinterGemüse

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

Thomas Treuschs DessertVerführung*

Hausgemachtes Feingebäck

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