

unsere Weinbegleitung

2012 Riesling Spätlese trocken Heppenheimer Steinkopf*
Staatsweingut Domäne Bergstraße*

2015 Blanc de noir Heppenheimer Spätburgunder trocken*
Weingut Freiburger, Heppenheim

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

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

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*

Cape Port 2003 Late Bottled Vintage*
Bergsig, Südafrika

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

Lachs-Zander Roulade mit Safran im Virsingblatt
auf geliertem Apfelschmand

Kalbsbries im Knusperknäul gebacken, auf marinierten Schwarzwurzeln
mit Senfkörner und Holunderkapern

Jakobsmuschel Carpaccio im Safran Sud*
mit Gewürz Couscous und Zuckerschoten

soufflierter Steinbutt mit Calamaretti, Bouchôt Muscheln
und schwarze Nudeln

Crepinette vom Fasan mit Haselnüssen im Spinatblatt
mit Trompetenpilz-Rosmarin Jus* und Winter Gemüse

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

3 mal Schokolade mit karamellisierter Chili-Ananas*

Hausgemachtes Feingebäck

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