

# Treusch's



## Schwanen

## Treuschs OdenwaldMenü

FrühlingsGenuss vom Feinsten

### Aperitif-Empfehlung

Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“*	5,20
unser spritzig-trockener ApfelSecco	
ApfelWalzer extra trocken*	7,90
der legendäre Odenwälder ApfelChampagner von Dieter Walz, Fürth	
Rieslingsekt extra trocken 2015*	7,90
Weingut Freiburger, Heppenheim	
HolunderSprizz*	5,50
Prickelnder Reichelsheimer mit Holunderblütensirup	
Champagne Grand Reserve brut*	11,50
Haton & Fils, Darmery, Marne	
Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,50
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	4,90
Treuschs ApfelGerry Wilder Holzapfel*	5,50
Treuschs ApfelGerry Weinapfel*	5,50
Treuschs ApfelPort XO	7,90
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	6,90
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	4,20
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,40
Amontillado medium dry*, de la Cuesta	5,40
Ver=Mut <sup>3</sup>	5,90
Wermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Umstädter Port VA 59	6,50
Porto Burmester 2007*	6,50
Late bottled vintage	

### Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco weißduftig	5,20
Jörg Geiger, Schwäbische Alb von alten Apfel- und Birnensorten Kräutern, Holunderblüten	
Wildweibchen-Cocktail	3,90
SanBitter <sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“	3,20
HolunderSprudel	3,20

### Odenwälder Biere

Schmucker Meister-Pils	0,3	3,00
als A-Bier-itif	0,2	2,50
Treuschs Hausbier	0,3	3,00
das Odenwälder Landbier von Schmucker		
Schmucker Odenwälder Hell - bio	0,5	3,90
Schmucker Weizenbock	0,5	4,40
Schmucker Schwarzbier	0,5	3,90
Schmucker Rosé-Bock	0,5	4,40
Schmucker HefeWeizen	0,5	3,90
Schmucker alkoholfrei	0,33	2,90
Schmucker Hefe alkoholfrei	0,5	4,20

<sup>1</sup> = Farbstoff

\* = Sulfite

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

### Variation von Odenwälder Bachforelle mit Gartenkräutern, Gurke und grobem Senf

2015 Riesling trocken\* Odenwald-Gasthaus Edition  
Umstädter Steingerück  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt



### Blanquett vom Kaninchen und gebackene Ravioli mit Spargel, Erbsen und BrennesselSoße\*

2015 Blanc de noir Spätburgunder trocken  
Groß-Umstädter Stachelberg  
Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt



### Brust von der Odenwälder BauernEnte mit Pfirsich, ApfelGerryJus, Pfifferlingen Lauch und WalnußKrapfen

2015 Heppheimer Sankt Laurent trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim



### PfefferminzEisparfait und RhabarberTarte mit marinierten Erdbeeren und ApfelSeccoSabayon\*

2015 Roter Riesling Auslese\*  
Heppheimer Eckweg  
Bergstraße Winzer eG

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 66,50 €  
dazu Weinbegleitung 28,00 €

Menü ohne Zwischengang 53,50 €  
dazu Weinbegleitung 22,00 €

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an. Wir werden Sie kompetent beraten

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

## Vorspeisen

bunter FrühlingsSalat mit FruchtEssig und WalnussÖl angemacht  
mit BrotKrüstchen, marinierten Pilzen und gerösteten Nüssen 10,00

Variation von Odenwälder Bachforelle  
mit Gartenkräutern, Gurke und grobem Senf 15,00

Aufschnitt vom Kalbsrücken mit TomatenVinaigrette, geraspelttem BüffelParmesan,  
HolunderKapern und KräuterSalat 15,00

Rehfilet im PumpernickelMantel mit WalnußTapenade  
grünen Spargel, Pfifferlingen und GartenKräutern 16,00

Momarter BioZiegenFrischkäse im KräuterMantel  
mit Radieschen-PfifferlingSalat 13,00

Rahmsuppe vom Arheilger Spargel mit WalnußKrapfen 7,50

Blanquett vom Kaninchen und gebackene Ravioli  
mit Spargel, Erbsen und BrennesselSoße\* 14,00

Sauté von Edelfischen, Jakobsmuscheln und Gamba mit Fenchel  
im Orangen-SafranSud\* 14,00

## Hauptgerichte

SeeteufelMedaillons mit PinienkernKruste,  
Salicorne, MeeresfrüchteRisotto und rote PaprikaSoße\*  
30,00 // Zwischengang 17,00

Steinbutt mit KartoffelSchuppen gebraten, mit HummerRavioli,  
Fenchel und Erbsen in Safran-AnisSoße 30,00

Brust von der Odenwälder BauernEnte mit Pfirsich, ApfelGerryJus, Pfifferlingen  
Lauch und WalnußKrapfen 28,00

Kalbsrücken unter der KräuterKruste, mit Arheilger Spargel,  
Pfeffer-LimonenRahmsöße\* und KürbiskernKroketten 29,50

Odenwälder Rehbock - Rücken und KeulenSchnitzel mit Kirschen und Balsamico  
mit Spargel-KartoffelStrudel 30,50

Odenwälder Ribeye - 300 g, naturgereift, vom Odenwälder Simmentaler Fleckvieh  
mit Café de ParisSoße, FrühlingsGemüse und BackKartoffel 31,00

gerollter KräuterCrêpe mit Karotten und Kartoffeln gefüllt  
mit BrennesselSpinat und Thymiansöße 19,00