

# Treusch's

## Schwanen



## Treuschs OdenwaldMenü

SommerGenuss vom Feinsten

### Aperitif-Empfehlung

Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“*	5,20
unser spritzig-trockener ApfelSecco	
RieslingSekt extra trocken 2015*	7,90
Weingut Freiberger, 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
Vermut 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	5,50
Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
von alten Apfel- und Birnensorten Kräuter, Holunderblüte	
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

### KartoffelTarte mit Waldpilzen

mit angemachtem Momarter BioZiegenFrischkäse

2013 Heppheimer Weißburgunder Spätlese trocken\*  
Weingut Freiberger, Heppenheim

### geräucherter Finkenbacher Stör im KartoffelKloß auf Wirsing in Apfelwein-SenfSoße\*

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

### Kalbsrücken mit Spinat und Ziegenkäse überbacken, mit Tomaten-BasilikumSoße, HerbstGemüse und WalnussKrapfen

2015 Spätburgunder trocken\* Odenwald-Gasthaus Edition  
Heppheimer Schloßberg  
Bergsträßer Winzer eG

### Kartoffel-KürbisStrudel mit Honig und Backpflaumen dazu Kürbiskern-KartoffelEis und BockbierSoße

2015 Roter Riesling Auslese\*  
Heppheimer Eckweg  
Bergsträßer Winzer eG

Hausgemachtes Feingebäck

**Menü komplett** 66,50 €  
dazu Weinbegleitung 22,00 €

**Menü ohne Zwischengang** 53,50 €  
dazu Weinbegleitung 17,00 €

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 HerbstSalat mit unserem FruchtEssig und WalnussÖl angemacht  
mit BrotKrüstchen, marinierten Pilzen und gerösteten Nüssen 10,00

Treuschs Odenwälder KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle  
mit ForellenkaviarVinaigrette und GartenKräutern 16,00

Odenwälder Vitello mit HolunderKapern und KräuterSalat  
- Aufschnitt vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit RäucherforellenSoße und TomatenVinaigrette 15,00

Schinken und Krokette vom Wildschwein mit SteinpilzMousse  
mit marinierten Rübchen 14,00

Kartoffel-PilzTarte und angemachtem Momarter BioZiegenFrischkäse  
mit PflückSalat 13,00

Odenwälder TäubchenBouillon mit WirsingRöllchen 9,50

geräucherter Finkenbacher Stör im KartoffelKloß  
auf Wirsing in Apfelwein-SenfSoße\* 16,00

Sauté von bretonischem Hummer und Jakobsmuschel  
mit Salicorne und Fenchel im Safran-PernodSud 17,00

## Hauptgerichte

SeeteufelMedaillons mit PinienkernKruste,  
Zucchini-TomatenGemüse, TintenfischRisotto und rotem PaprikaSugo\*  
30,00 // Zwischengang 17,00

in Kartoffelfäden gebratener Zander  
auf Blattspinat in Apfelwein-SenfSoße 26,00

„gefüllter“ Ochsenschwanz auf RotweinJus  
mit RosmarinPolenta, Pfifferlinge und Frühlingslauch 26,50

Odenwälder RinderFilet mit PetersilienKruste und Zunge mit Linsen mit Café de ParisSoße,  
HerbstGemüse und KürbiskernKroketten 29,50

Crepinette vom Odenwälder LammRücken auf ThymianJus  
mit KürbisAuflauf und HerbstGemüse 31,00

KartoffelAuflauf mit Brennessel und Walnüssen  
mit wildem Brokkoli und Steinpilzen in KräuterRahm 21,00