

# Treusch's

## Schwanen



## Treuschs OdenwaldMenü

HerbstGenuss 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 Kräutern, 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

angemachtem Momarter BioZiegenFrischkäse  
mit SteinpilzSalat, Rote Beete und Kürbiskernöl

2014 Heppheimer Weißburgunder Spätlese trocken\*  
Weingut Freiberger, Heppenheim

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

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

Brust von der Georgenhausener BauernEnte  
mit Dornfelder Jus, Steinpilzen,  
geschmortem Kürbis und WalnussKrapfen

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

### Odenwälder Herbst

mit gebrannter MaronenCreme, BirnenSorbet,  
gelierte Quitte und gebackene ApfelSchnitz'

2015 Riesling Auslese\*  
Umstädter Herrberg  
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

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

Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch,  
Meerrettich, Haselnüssen und Forellenkaviar 16,00

Carpaccio vom Odenwälder WeideRind mit geraspeltem BüffelParmesan,  
HolunderKapern und KräuterSalat 17,00

Rehfilet im PumpernickelMantel mit WildschweinSchinken  
ZwiebelConfit und ApfelSenf 17,00

angemachtem Momarter BioZiegenFrischkäse mit SteinpilzSalat,  
Rote Beete und KürbiskernÖl 13,00

Odenwälder EntenBouillon mit WirsingRöllchen 9,50

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

Sauté von bretonischem Hummer, Pulpo und BouchôtMuscheln  
mit Fèves und Fenchel im Safran-PernodSud\* 19,00

## Hauptgerichte

SeeteufelMedaillons mit PinienkernKruste,  
auf schwarzen Nudeln, Zucchini und rotem PaprikaSugo\*  
30,00 // Zwischengang 17,00

ZanderSchnitzel und ZanderMaultäschle auf SafranSoße\*  
und Blattspinat 27,00

geschmorte Ochsenbäckchen in Tomaten-RotweinJus\*  
mit Steinpilz-RosmarinPolenta und Frühlingslauch 26,50

Rückensteak vom Odenwälder WeideRind aus unserem Reifeschrank  
mit Café de ParisSoße\*, HerbstGemüse und KürbiskernKroketten 29,50

Odenwälder WildschweinRücken mit WalnussKruste, Backpflaumen und SchokoladenJus\*  
mit KürbisAuflauf und HerbstGemüse 32,00

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