

Treusch's

Schwanen



Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder 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 ³	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 ¹ - 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

¹ = Farbstoff

* = Sulfite

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Rote Bete, Momarter BioZiegenTomme und geröstete Nüsse

2016 Roter Riesling Kabinett feinherb Heppheimer Eckweg
Bergsträßer Winzer eG*

Schnitzel und Maultäschle vom Odenwälder Bachsaibling mit Spitzkohl und Umstädter VerMut*

2014 Roter Riesling halbtrocken Umstädter Herrnberg
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

Odenwälder Maishähnchen mit ThymianJus* und GrünkernPolenta

- Brust mit Pilzen gefüllt, Keule in HaselnussKruste gebacken

2014 Heppheimer Spätburgunder trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim*

Mousse von gerösteten Haferflocken und Hüttenthaler Quark, mit eingemachten PunschBirnen

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 Feldsalat mit Rote Bete, geräucherter Entenbrust,
und gehobeltem Momarter BioZiegenTomme 14,00

Mousse von Odenwälder Gänseleber im Buchweizen-Butterbrioché
mit marinierte Wurzeln, WalnussTapenade 16,00

gebratene WachtelBrüstchen mit marinierten Pilzen,
mit Rote Bete, Pumpernickel, Meerrettich 16,00

Aufschnitt vom rosa Kalbsrücken mit WalnussVinaigrette
HolunderKapern und KräuterSalat 17,00

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

Kraftbrühe vom Odenwälder Kaninchen mit KaninchenKlößchen 9,50

Jakobsmuschel und Calamaretti mit zweierlei Blumenkohl
auf TintenfischSoße * 18,00

Maultäschle von BouchôtMuscheln mit Austern aus Cancale
und Fenchel im Safran-PernodSud* 19,00

Hauptgerichte

Mandelschnitzel vom Seeteufel mit schwarzen HummerRavioli,
Brokkoli und Ingwer-SafranSoße
30,00 // Zwischengang 17,00

Roulade vom Bachsaibling auf Rote BeteRisotto
mit Kerbelknolle in KerbelSoße* 28,00

Odenwälder Maishähnchen mit ThymianJus* und GrünkernPolenta
- Brust mit Pilzen gefüllt, Keule in HaselnussKruste gebacken 26,00

Naturgereiftes Odenwälder Black Angus-Ribeye, Café de ParisSoße
dazu feine Blattsalate und Bratkartoffel 31,00

Georgenhausener EntenBrust mit Lebkuchen-PreiselbeerSoße,
geschmortem Kürbis und WalnussKrapfen 29,00

RückenMedaillon mit WalnussKruste und geschmorter Kamm vom Wildschwein
mit Trompetenpilz-RosmarinJus, WinterGemüse und KartoffelRosetten 32,00

gebackene GrünkernKnödel und KohlRöschen
auf SteckrübenGemüse in SchnittlauchRahmsauce 21,00