

# Treusch's

## Schwanen



## Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder HerbstGenuss vom Feinsten

### Aperitif-Empfehlung

Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“*	5,20
unser spritzig-trockener ApfelSecco	
GewürztraminerSekt brut 2012*	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
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	5,50
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	3,20
als A-Bier-itif	0,2	2,90
Treuschs Hausbier	0,3	3,20
das Odenwälder Landbier von Schmucker		
Schmucker Odenwälder Hell - bio	0,5	3,90
Schmucker Weizenbock	0,5	4,50
Schmucker Schwarzbier	0,5	4,10
Schmucker Rosé-Bock	0,5	4,50
Schmucker HefeWeizen	0,5	4,10
Schmucker alkoholfrei	0,33	3,10
Schmucker Hefe alkoholfrei	0,5	4,30

<sup>1</sup> = Farbstoff

\* = Sulfite

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

### Rollmops von der Bachforelle mit Forellenkaviar und mariniertem Winterspargel

2016 Roter Riesling Kabinett feinherb Heppheimer Eckweg Bergsträßer Winzer eG\*

### Zander unter der Apfel-MeerrettichKruste auf Blattspinat in PommerysenfSoße

2014 Roter Riesling halbtrocken Umstädter Herrnberg Vinum Autmundis Groß-Umstadt

### Gefüllter Ochschwanz in Rotweinjus mit Haselnusspolenta und buntem Wurzelgemüse

2014 Heppheimer Spätburgunder trocken Weingut Freiberger, Heppenheim\*

### QuarkMousse im SonnenblumenkernKrokant mit BirnenSorbet und PunschBirne

2015 Riesling Auslese Umstädter Herrnberg 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 Feldsalat mit Rote Bete, Wildschweinschinken und marinierten Pilzen  
14,00

Terrine vom Odenwälder BauernHähnchen mit Wachtelbrust und Grünkern  
auf marinierte WinterGemüse, mit WalnussTapenade 14,00

Carpaccio vom Rinderfilet mit geraspeltem BüffelParmesan,  
HolunderKapern und KräuterSalat 17,00

Lachs-ZanderRoulade mit Safran im Wirsingblatt  
auf geliertem ApfelSchmand 15,00

Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch,  
Meerrettich, Haselnüssen und Forellenkaviar 17,00

Kraftbrühe vom Odenwälder Kaninchen mit KaninchenKlößchen 9,50

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

Brandade vom Kabeljau im Croustillon gebacken  
auf dicken grünen Bohnen und PaprikaSugo 16,00

## Hauptgerichte

gebratener Finkenbacher Stör auf Fenchel-GraupenRisotto  
mit RotweinReduktion\*  
28,00 // Zwischengang 14,00

Sauté von Steinbutt, Seeteufel und Gamba  
mit SpinatRavioli und Orangen-SafranSud\* 32,00

Medaillons vom Kalbslendchen mit WalnussKruste, Tomaten-ThymianJus\*,  
WinterGemüse und KartoffelRöllchen 32,00

Georgenhausener EntenBrust mit Honig-BalsamicoSoße\*  
auf Lauch-ChampignonGemüse und WalnussKrapfen 29,00

geschmorte KaninchenKeule in ApfelGerryRahmsauce\*  
mit KohlRöschen und Wecktaler 26,00

KeulenSchnitzel vom Odenwälder Wildschwein in KürbiskernKruste,  
auf SpeckRosenkohl mit KartoffelBirnen und TrompetenpilzJus\* 28,00

Gemüsemaultaschen geschmelzt mit roten Zwiebeln  
auf Blattspinat und SchnittlauchRahmsauce 19,00