

## Aperitif-Empfehlung

**Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“\*** 5,20  
unser spritzig-trockener ApfelSecco

RieslingSekt extra trocken 2016\* 7,90  
Heppenheimer Schloßberg, Bergsträßer Winzer eG

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 3,20

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

**angemachter Momarter ZiegenQuark**  
mit Walnüssen und wilden FrühlingsKräutern

2015 Grauburgunder Kabinett trocken Heppenheim\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim

**geräucherter Finkenbacher Stör im KartoffelKloß**  
auf Spargel in KerbelSoße

2015 Roter Riesling Spätlese trocken Heppenheimer Eckweg\*  
Bergsträßer Winzer eG

**gefüllte Brust vom Odenwälder Maishähnchen**  
und gebackene Keule mit ApfelBalsamico-HonigSoße,  
FrühlingsGemüse und KartoffelSchmarrn

2013 Cuvée Noir trocken Umstädter Steingerück\*  
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

**Variation vom Rhabarber vom Feinsten**

2015 Riesling Auslese Umstädter Herrnberg\*  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Hausgemachtes Feingebäck

**Menü komplett** 67,00 €

dazu Weinbegleitung 26,00 €

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 marinierten Pilzen

12,00

Terrine vom Odenwälder BauernHähnchen mit Wachtelbrust und Grünkern  
auf mariniertem FrühlingsGemüse, mit WalnussTapenade 14,00

Aufschnitt vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit EierVinaigrette,  
HolunderKapern und KräuterSalat 15,00

mediterrane GemüseTerrine mit gebratenem Gamba und JakobsmuschelCarpaccio  
auf Vinaigrette mit Frühlingslauch und Peperoni 17,00

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

Kraftbrühe vom Ochschwanz mit OchschwanzRavioli 9,50

gebratenes Kalbsbries mit Spargel und Bärlauch  
16,00

Sauté von Steinbutt, Seeteufel und BouchotMuscheln  
mit HummerRavioli im Safran-IngwerSud 19,00

## Hauptgerichte

Skrei in Kartoffelfäden gebraten auf Lauch-ChampignonRagout  
in SenfSoße\* 26,00

gebratener Schwertfisch auf ErbsenPüree und CurrySoße\*  
mit KartoffelRisotto, Calamari und Dicken Bohnen 29,00

Medaillons vom Kalbsrücken mit gebackenen Apfelschnitz, ApfelGerrySoße\*,  
mit FrühlingsGemüse und BärlauchSpatzen 27,00

gefüllte Brust vom Odenwälder Maishähnchen und gebackene Keule  
mit ApfelBalsamico-HonigSoße, FrühlingsGemüse und KartoffelSchmarrn  
27,00

Lammrücken unter BärlauchKruste, auf Tomaten-ThymianJus  
mit FrühlingsGemüse und Kartoffel-Pilzauflauf 32,00

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

gebackene Bärlauch-KartoffelRöllchen und FrühlingsGemüse  
auf roter PaprikaSoße 19,00