



# Treuschs ApfelweinVerführung mit apfeligem OdenwaldBüfett Sonntag 8. Oktober, 18 Uhr

## Die ApfelweinVerkostung

Es werden insgesamt 8 Treuschs Apfelweine aus der Ernte von 2016 vorgestellt und verkostet. Erläutert wird die Historie, die Herstellung, die verschiedenen Apfelsorten, Treuschs Apfelwein-Philosophie sowie die Sensorik der Apfelweine.



## Das Essen

### Odenwälder VorspeisenTeller

mit allerlei feinen Leckereien aus dem Odenwald



### die Hauptsachen vom Büfett

Kartoffel-ApfelBratwurst, gefüllte Leberwurst-Kartoffelklöß' auf ApfelweinSauerkraut, Schweinslendchen im KartoffelMantel, gebratene Forelle auf Apfel-LauchGemüse, GemüseMaultaschen mit Kartoffel-PilzRagout mit entsprechenden Soßen, dazu verschiedene Gemüse, Salate und Beilagen

### das süße Finale

Treuschs Odenwälder NachtischVariation mit Apfelstrudel, ZimtSchaum, ApfelGerrySorbet, karamellisierter ApfelSchnitz'



Preis pro Person: 34,80 Euro

im Preis enthalten sind die ApfelweinVerkostung, das Menü und die Apfelweine zum Essen.