



## Treusch's Schwanen

Im GenießerRestaurant „Treuschs Schwanen“ begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zu einem kulinarischen Spaziergang der Jahreszeit. Erfreuen Sie sich im eleganten und modernen Ambiente an unseren exquisiten Menüs und verwöhnen Sie Geist und Gaumen. Seien Sie genussüchtig und entschwinden Sie dem Alltag für ein paar anregende Stunden.

Restaurant komplett	50 Personen
Gartenzimmer	24 Personen
WeinLounge	20 Personen

**Tischgestaltung** Die Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt, sowie Kerzen und kleinere Blumenarrangements. Größere Blumenarrangements oder Gestecke sind gegen Bezahlung möglich. Gerne können Sie diese selbst mitbringen.

Menükarten sind selbstverständlich.

**Menüarrangements** Zu den Menüs empfehlen wir die entsprechenden Weine bzw. empfehlen Weine zu den jeweiligen Gängen. Gerne machen wir auch Vorschläge für Vegetarier oder bei Allergien und Unverträglichkeiten. Zur Vorspeise servieren wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten mit Butter und angemachtem Schmand oder Gänseschmalz.



Stand September 2018

**Treusch's Schwanen**  
Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim  
Tel. 0 61 64 / 22 26

**Treusch's**

Wir sind für Sie da:  
11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage



## Treusch's Schwanen

### Treuschs Odenwald

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* angemachter Momarter BioZiegenfrischkäse mit marinierten Pilzen, Rote Beete und Kürbiskernöl
- \* Kartoffel-MeerrettichRahmsuppe mit geräucherter Forelle
- \* KalbsrückenMedaillons mit Kräuter-KäseKruste, auf RotweinJus  
oder
- \* Schnitzel vom Odenwälder Wildschwein in Kürbiskernkruste mit PilzAllerlei in KräuterrahmsöÙe  
Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelbirnchen
- \* Odenwälder Lebkuchen-ApfelAuflauf mit ZimtSchaumsöÙe und Hardthof-Eis

Menü komplett	57,00 €
Menü ohne Suppe	49,00 €

### Treuschs Klassiker

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* Treuschs KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle und Forellenkaviar-Vinaigrette
- \* dreierlei Kartoffeln als Suppe mit WalnussKrapfen
- \* Odenwälder Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten, ThymianJus
- \* zerrupfte ApfelKüchle mit ApfelweinSchaumsöÙe und Kürbiskern-KartoffelEis

Menü komplett	59,50 €
---------------	---------

### Treuschs Adventsmenü

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* Odenwälder Vitello mit HolunderKapern und KräuterSalat  
- Aufschnitt vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit RäucherforellensöÙe und TomatenVinaigrette
- \* Bachsaibling mit Apfel-MeerrettichKruste, mit GraupenRisotto
- \* geschmorter Ochsenschwanz gefüllt mit Kartoffelbrot, auf DinkelPolenta
- \* Brust von der Odenwälder Bauernente auf Rotwein-PreiselbeerSöÙe
- \* Schokoladen-OrangenMousse und LebkuchenEisparfait mit OrangenSöÙe

Menü komplett	74,00 €
Menü ohne Bachsaibling oder Ochsenschwanz	62,00 €

### Odenwälder Adventsmenü

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* Bunter Feldsalat mit Odenwälder Wildschinken, gerösteten Nüssen und BrotKröstchen
- \* Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
- \* geschmorte Rinderbäckchen in RotweinSöÙe, mit Wurzelgemüse und KartoffelRosetten
- \* Odenwälder ApfelTiramisu mit ApfelweinSchaum

Menü komplett	49,50 €
---------------	---------



## Treusch's Schwanen

### Treuschs Fischgenuß

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* Ceviche von Odenwälder Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch und Forellenkaviar
- \* Rahmsuppe vom bretonischen Hummer mit SpinatRavioli
- \* gebratener Finkenbacher Forellenbarsch auf Apfel-LauchRagout in Apfelwein-SenfSoße
- \* Seeteufelmedaillon mit PinienkernKruste auf MeeresfrüchteRisotto und zweierlei PaprikaSoße
- \* MangoSorbet in der schmelzenden SchokoladenKugel, mit marinierten Früchten und Orangen-IngwerSabayon

Menü komplett	77,00 €	Menü ohne Forellenbarsch	62,00 €
Menü ohne Suppe und Forellenbarsch	54,00 €		

### Treuschs Odenwälder Gänsemarsch 10. November - 23. Dezember, ab 6 Personen

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* geräucherte Gänsebrust und GänsekleinTerrine mit Kürbis-PreiselbeerChutney und Feldsalat
- \* Bouillon von der Gans mit HerbstGemüse und Grünkern
- \* Odenwälder BauernGans mit Äpfel und Esskastanien, auf Beifuß-RotweinSoße mit Apfel-Rotkraut und geschmelzten Kartoffelklößchen
- \* Lebkuchen-Eisparfait mit GewürzBirnen und Orangen-ZimtSabayon

Menü komplett	63,50 €
---------------	---------

### Treuschs Exklusiv

- \* Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- \* Variation von Odenwälder Forellen mit mariniertem Fenchel und Forellenkaviar  
Tatar von gebeizter Lachsforelle, geräucherte Forelle, Odenwälder KartoffelSushi, marinierte Bratforelle, Krapfen
- \* hausgemachte HummerBisque mit HummerRavioli und Fenchel
- \* Loup de mer mit JakobsmuschelSchuppen, auf ZucchiniSpaghetti und Safran-PernodSoße
- \* Sorbet von KalamansiOrange mit Rieslingsekt
- \* Rücken vom Odenwälder Reh im PumpnickelMantel auf Trompetenpilz-ThymianJus
- \* Käseteller mit WalnussTapenade und TomatenMarmelade
- \* Variation von Schokolade und exotischen Früchten

Menü komplett	92,00 €
Menü ohne HummerBisque und Käse	72,00 €

### Treuschs WeinTasting

Das WeinTasting findet in unserer WeinLounge statt. Es können 12 bis maximal 20 Personen daran teilnehmen. Die SpitzenWeine werden von SchwanenTapas aus Treuschs Jahreszeitenküche begleitet. Das Thema der Weine und der SchwanenTapas können wir mit Ihnen gerne besprechen. Die Moderation des Abends wird von Armin Treusch persönlich durchgeführt. Er erläutert die Weine nach ihrer Herkunft, der Rebsorten und Ausbaumethoden. Dabei werden auch die Winzer und Weingüter vorgestellt. In Bezug auf die dazu servierten SchwanenTapas begründet er die Auswahl der Weine, die mit ihrem Aroma und ihrer Stilistik die Harmonie zwischen Wein und Speisen zum kulinarischen Erlebnis werden lassen.

10 Weine und 8 SchwanenTapas 84,00 Im Preis enthalten ist Mineralwasser und Kaffee.