

Empfohlen durch

Journal
FRANKFURT



**RHEIN-MAIN
GEHT AUS!
2019**

Die besten Restaurants
in Rhein-Main

bis 100 €

TREUSCHS SCHWANEN

64385 Reichelsheim (Odenwald),
Rathausplatz 2, Tel. 06164/2226,
www.treuschs-schwanen.com,
☎ Mo/Di/Do-So 11.30-14.30 Uhr,
Mi Ruhetag, 📧, 📞 Reichenberghalle
➔ **mit Terrasse, Reservierung
erforderlich**

Im Sommer unter Kastanien, zur kühlen Jahreszeit im freundlichen Innenraum: Auch wenn nicht gerade ein Katzensprung von Frankfurt entfernt, ist das Familienunternehmen Treuschs Schwanen immer einen Ausflug wert. Die Küche setzt auf Produkte der Region und bietet manche Überraschung bei der Neuinterpretation von Überliefertem. Dies zeigt sich bereits beim Amuse-Bouche, kalten Tranchen vom Lammrücken mit Grünkernsalat, mehr noch in der folgenden Vorspeise, einer Variation von der Forelle. Sauer eingelegter Rollmops, Mousse und Kaviar, garniert mit Estragonblättchen und Borretschblüten, begleitet von perfekt abgeschmecktem, süß-salzigem Senfeis, sind geschmacklich überzeugend und passen zum lauen Sommerabend. Etwas Deftigeres soll es als zweite Vorspeise sein. Schinken, Bratwürstchen und gefülltes Weinblatt vom Beerfelder Lamm kommen da gerade recht, serviert mit einem gekühlten Mus von weißen Bohnen und darauf abgestimmtem Minz-Joghurt (15 €). Aufwendig in der Herstellung und fein gewürzt ist hier jede Komponente, das Würstchen allerdings überraschend lauwarm und sehr blass. Darauf angesprochen, ob dies so beabsichtigt sei, erklärt die

nette junge Dame im Service, das sei halt so, Vorspeisen wären nun mal kalt. Glück für sie, dass Frau Treusch alle Hände voll zu tun hat und diese putzige Antwort nicht mitbekommt. Da wir weder petzen noch dieses Thema weiter vertiefen wollen, wenden wir uns dem Wein zu, einem ausgezeichneten 2009er Chardonnay Tenuta Löwengang von Alois Lageder, aus Südtirol (57 €). Der Zwischengang im „Odenwäler Menue“ zu 53 €, gefüllter Ochsenschwanz mit Pfifferlingen und cremiger Polenta erweist sich als Haupttreffer. Dieses traditionsreiche, aber auch arbeitsintensive Gericht findet man nur noch selten auf der Karte. Den Mittelpunkt, eine Semmelknödelmasse, umgeben schier ausgelöster Ochsenschwanz, zur Stabilisation im Schweinenetz gegart, Schmorsauce vom Ochsenschwanz, Pastinaken- und Kürbistreifen. Besser geht's nicht! Fisch und Garnele meines Hauptgangs (als Menüportion 16 €, ansonsten 29 €) sind von bester Qualität, die Garpunkte exakt getroffen. Auch der Muschelraviolo in hauchdünner Teighülle präsentiert sich tadellos, genauso die perfekt abgeschmeckte Krustentiersauce. Gleichermaßen einwandfrei gelingt die zweite Hauptspeise, Keulensteaks vom Odenwälder Lamm, rosa gebraten, zart, begleitet von Thymian-Jus, Gemüse aus weißen und grünen Bohnen, Brokkoli und Blumenkohl – Vater und Sohn Treusch haben in der Küche ihr Bestes gegeben. Empfehlenswert zum Abschluss: 1988 Treusch's Apfelbrand, gut eingeschenkte 2 cl zu 5,30 €. Und noch ein Tipp: Wem der Sinn nicht nach ausgefallenen Gourmandisen steht, der ist in der Johannstube mit bürgerlichen Gerichten im besten Sinn gleich nebenan gut aufgehoben. *Astrid und Eckhardt Keim*

► **Odenwald & Bergstraße/
Die Edlen (Rang 3)**

HOTELTIPP

Landhotel Lortz, 64385 Reichelsheim, Eberbach 3a, Tel. 06164/4969, www.landhotel.nu, DZ ab 96 €

Das inmitten von Bergen und Wäldern gelegene Landhotel eignet sich besonders für Wanderer, die in den ruhigen Zimmern nächtigen wollen und es dabei genießen, den Blick über die Natur schweifen zu lassen.