

unsere Weinbegleitung

2012 Riesling Spätlese trocken Heppenheimer Steinkopf*
Staatsweingut Domäne Bergstraße*

2015 Blanc de noir Heppenheimer Spätburgunder trocken*
Weingut Freiburger, Heppenheim

2014 Chardonnay Réserve Spéciale*
Domaine Gerard Bertrand, Chateau d'Hospitalet, Pays d'Oc

2015 Weißburgunder trocken VDP Erste Lage Randersackerer Marsberg*
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker, Franken*

2013 Esporao Tinto Reserva - Trincadeira, Aragones, Alicante Buschet, Cabernet Sauvignon*
Herdade do Esporao, Reguengos de Monsaraz, Alentejo, Portugal*

2009 Dornfelder trocken*
Weingut Schütte, Alsheim, Rheinhessen*

2013 Chardonnay Auslese*
Weingut Juris, Gols, Burgenland-Neusiedlersee

Menü 7 Gänge	97,00 €	Weinbegleitung 45,00 €
Menü 5 Gänge	77,00 €	Weinbegleitung 32,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung
oder mit unseren Apfelwein oder mit Bieren an

Treuschs GenießMahl

Thomas Treuschs NaschkatzenMenü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

angemachter Momarter ZiegenQuark
mit Walnüssen und wilden FrühlingsKräutern

Chartreuse vom Spargel mit Langostino und Calamar

Jakobsmuschel in der Tomate
mit SafranSud* und Erbsen

gebratene Sardinen auf KartoffelNage*
mit Tomaten und Dicken Bohnen

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

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

Thomas Treusch's DessertVariation

Hausgemachtes Feingebäck

* = diese Gerichte sind mit Wein oder Apfelwein zubereitet und enthalten somit Sulfite