

Treusch's

Genusswelten



Treusch's
Schwanen

- * Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- * Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- * Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- * MittagsMahl * OdenwaldMenü * TapasMenü

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

Treusch's
Johanns-Stube

- * von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- * von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- * von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

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

Treusch's
Kochschule

- nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch's
Apfelweine

- * seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- * nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- * Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'

Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

Aktuelle Informationen unter www.treuschs-schwanen.com

Per Email erreichen Sie uns unter info@treuschs-schwanen.com



Slow Food®
Deutschland e.V.



Treusch's
HummerGenuss

das HummerFestival
3. bis 14. August 2018



Treuschs HummerGenuss

Bei uns genießen Sie zu dieser besonderen Aktion frischen Hummer aus der Bretagne, genauer aus der Bucht von Saint Malo. Hummer an sich ist schon immer etwas Besonderes und genießt eine hohe Exklusivität. Meist wird gezüchteter Hummer aus Kanada und USA angeboten, der fast das ganze Jahr in einer gleich bleibenden Qualität verfügbar ist. Die Steigerung allerdings ist europäischer Hummer, der *hommarus gammarus*. Diesen gibt es nur im Wildfang, der hauptsächlich im Sommer stattfindet. Dann hat der europäische Hummer die beste Qualität.

Unsere WeinEmpfehlungen

2013 Chardonnay Kabinett trocken Groß-Umstädter Herrnberg Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt	Fl. 32,00 0,1 L 6,20
2015 Silvaner trocken Randersackerer Marsberg VDP Erste Lage Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker	Fl. 37,00 0,1 L 7,20
2016 Sauvignon blanc trocken „Junges Schwaben“ Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach	Fl. 42,00 0,1 L 7,90
2015 „Josephine trägt orange“ trocken - Kerner maischevergoren Weingut Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn	Fl. 35,00 0,1 L 6,90
2015 Manon - Grenache Blanc & Gris, Roussane, Carignan Blanc, Rolle, Muscat, Clairette Clos Marie, Lauret, Languedoc	Fl. 38,00 0,1 L 7,50
2016 Ajaccio „Vermentino“ - Grenache Blanc, Grenache Gris, Maccabeu Domaine U. Stiliccoinu, Serra di Ferro, Korsika	Fl. 53,00 0,1 L 9,60

Vorspeise



Treusch's
Schwanen

Terrine und Mousse vom Hummer
mit Fenchel und Estragon
19,00

Salat vom 1/2 Hummer und grünem Spargel
mit SafranMayonnaise
27,00

Suppe

HummerRahmsuppe mit HummerKlößchen
14,00

Zwischengang

HummerTempura auf Pistazien-AprikosenRisotto
mit Ingwer-SesamSoße
23,00

Hummer im Knusperblatt
auf Couscous und Chimichurri
21,00

Hauptgericht

DER Klassiker - Hummer Thermidor mit buntem Reis
halber Hummer 35,00 // ganzer Hummer 56,00
gebratener Hummer und HummerRavioli auf HummerSoße
und sautiertem SommerGemüse
49,00 // Menüportion 31,00

Nachtisch

Thomas Treusch's DessertVerführung
16,00

