

Aperitif-Empfehlung

Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“*	5,20
unser spritzig-trockener ApfelSecco	
RieslingSekt extra trocken 2016*	7,90
Heppenheimer Schloßberg, Bergsträßer Winzer eG	
HolunderSprizz*	5,50
Prickelnder Reichelsheimer mit Holunderblütensirup	
Champagne Grand Reserve brut*	11,50
Haton & Fils, Darmery, Marne	
Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,50
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	4,90
Treuschs ApfelGerry Wilder Holzapfel*	5,50
Treuschs ApfelGerry Weinapfel*	5,50
Treuschs ApfelPort XO	7,90
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	6,90
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	4,20
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,40
Amontillado medium dry*, de la Cuesta	5,40
Ver=Mut³	5,90
Wermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Umstädter Port VA 59	6,50
Porto Burmester 2007*	6,50
Late bottled vintage	

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco weißduftig	5,50
Jörg Geiger, Schwäbische Alb von alten Apfel- und Birnensorten Kräutern, Holunderblüte	
Wildweibchen-Cocktail	3,90
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	3,20
HolunderSprudel	3,20

Odenwälder Biere

Schmucker Meister-Pils	0,3	3,20
als A-Bier-itif	0,2	2,90
Treuschs Hausbier	0,3	3,20
das Odenwälder Landbier von Schmucker		
Schmucker Odenwälder Hell - bio	0,5	3,90
Schmucker Weizenbock	0,5	4,50
Schmucker Schwarzbier	0,5	4,10
Schmucker Rosé-Bock	0,5	4,50
Schmucker HefeWeizen	0,5	4,10
Schmucker alkoholfrei	0,33	3,10
Schmucker Hefe alkoholfrei	0,5	4,30

¹ = Farbstoff

* = Sulfite

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Odenwälder Poké mit wildem Sauerampfer und Spargel

- marinierte Lachsforelle mit Treuschs WürzSoße, aromatisierter Buttermilch und GerstenGraupen

2015 Grauburgunder Kabinett trocken Heppenheim*
Weingut Freiburger, Heppenheim

geräucherter Finkenbacher Stör im KartoffelKloß auf Spargel in KerbelSoße*

2015 Roter Riesling Spätlese trocken Heppenheimer Eckweg*
Bergsträßer Winzer eG

Brust von der Odenwälder BauernEnte mit ApfelBalsamico-HonigSoße*, glacierten Mairübchen und KartoffelBlini

2013 Cuvée Noir trocken Umstädter Steingerück*
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

Hüttenthaler FrischkäseMousse und ButtermilchPannacotta mit Sorbet und Ragout vom Rhabarber*

2015 Riesling Auslese Umstädter Herrnberg*
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 67,00 €
dazu Weinbegleitung 26,00 €

Menü ohne Zwischengang 53,00 €
dazu Weinbegleitung 20,00 €

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an. Wir werden Sie kompetent beraten

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

Vorspeisen

bunter FrühlingsSalat mit BierVinaigrette und marinierten Pilzen
12,00

Salat vom grünem und weißem Spargel mit gebratener Wachtelbrust
BärlauchPesto und Grünkern 16,00

Aufschnitt vom rosa Kalbsrücken mit Bärlauch-HaselnussVinaigrette
und angemachtem ZiegenFrischkäse, HolunderKapern und KräuterSalat 16,00

mediterrane GemüseTerrine mit gebratenem Gamba und JakobsmuschelCarpaccio
auf Vinaigrette mit Frühlingslauch und Peperoni 17,00

Odenwälder Poké mit WiesenKräutern und Spargel 17,00
- marinierte Lachsforelle mit Treuschs WürzSoße und aromatisierter Buttermilch und GerstenGraupen

Kraftbrühe vom Breuburger Kaninchen mit PilzRavioli 9,50

gebackenes Kalbsbries auf Bries-SpargelRagout mit Bärlauch
16,00

LachsforellenKlößchen in SauerampferSoße
mit Gerstengraupen-BrennnesselRisotto 16,00

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Loup de mer mit PaprikaSugo,
SepiaNudeln und Fencheln 229,00

BasilkumSchnitzel vom Seeteufel auf Safran-ErbсенRisotto
mit rotem PaprikaSugo und grünem Spargel 32,00

Brust von der Odenwälder BauernEnte mit ApfelBalsamico-HonigSoße,
glacierten Mairübchen und KartoffelBlini 29,00

Lammrücken unter BärlauchKruste, auf Tomaten-ThymianJus
mit FrühlingsGemüse und Kartoffel-Pilzauflauf 32,00

Medaillons vom Kalbsrücken mit gebratenem Umstädter Spargel und ApfelGerryRahmsöße*
dazu BärlauchSpatzen 31,00

Odenwälder Ribeye - aus dem eigenen Reifeschrank - mit Rosmarin-TomatenJus*,
Blattspinat und KartoffelPerlen 29,00

gebackene Kartoffel-PilzRöllchen mit grünem Spargel und FrühlingsGemüse
auf BärlauchRahmsöße 19,00