



Treusch^s
Schwanen

Treusch^s

TrüffelGenuss



das TrüffelFestival

31. Oktober bis 10. November 2020

Trüffel sind ein Pilz-Genuss der besonderen Art - köstlich und kostbar zugleich. Wahrscheinlich waren sie schon den Menschen der Urzeit bekannt. Größere Bedeutung erzielten die Trüffel in der Antike, sie waren von Griechen und Römern hochgeschätzt. In der Renaissance wurden sie sehr populär, was bis heute angehalten hat. Trüffel sind die teuersten Speisepilze, die damit eine hohe Exklusivität genießen. Wir verarbeiten als weiße Trüffel „Tuber magnatum pico“ aus dem Piemont und als schwarze Trüffel „Tuber melanosporum“ aus dem Perigord. Lassen Sie sich von den wundervollen Aromen verführen.

- Carpaccio vom Kalbslendchen mit weißem Trüffel, TrüffelMayonnaise und WachtelEi
- Odenwälder RehrückenPastete mit schwarzem Trüffel und Treuschs Eisapfel
- Getrüffelte KartoffelSuppe mit OchsenchwanzRavioli
- PilzRisotto mit gebackenem KalbsBries gehobeltem Momarter ZiegeGouda und weißem Trüffel
- Gebratene EntenLeber in SherryRahm , mit Petersilienwurzel und TrüffelKrapfen
- Odenwälder RinderLende mit Kartoffel-TrüffelKruste, Portwein-TrüffelJus
- Crepinette von der Wachtelbrust im Weinblatt, auf RahmPolenta mit weißem Trüffel

Änderungen vorbehalten

Sie können die Gerichte einzeln wählen oder sich daraus ein TrüffelMenü zusammen stellen. Für eine bessere Planung bitten wir um Reservierung!