

# GEHT AUS!

Frankfurt **2021** Rhein-Main



**DIE BESTEN 450 RESTAURANTS IN 70 TOP-LISTEN**

**Der Klassiker – komplett NEU!**

6,80 €



**BESSER ESSEN**

Für jedes Budget ab 10 Euro



**GENUSS WELTWEIT**

Über 40 Länderküchen von Äthiopien bis Vietnam



**FÜR JEDE GESCHMACK**

Von Pizza bis Haute Cuisine



PLATZ 1

# TREUSCHS SCHWANEN

Über 175 Jahre altes Traditionsgasthaus mit Gourmet-Küche und besonderen Apfelweinspezialitäten

TEXT: TOM TIZIAN



Treusch junior bringt im Traditionsgasthaus hohe, regionalbasierte Kochkunst auf die Teller

geschickt portioniert, dass man keinen Gang missen möchte. Uns wird Yellowfin Thunfisch, Jakobsmuscheln und Seeteufel serviert. Außerdem Lammrücken und eine internationale Käseauswahl sowie ein sensationelles Basilikumeis.

Die Weinbegleitung ist mehr als abwechslungsreich und wird ansprechend erläutert. Abwechslungsreich ist auch die Weinkarte mit rund 150 Positionen. Apropos Wein: Seit 1996 baut Treusch sortenreine Apfelweine zu wahrhaft edlen Tropfen aus. Mittlerweile sind es 25 verschiedene Sorten und Jahrgänge, die in 0,7-Liter-Bordeauxflaschen mit Naturkorken abgefüllt und im Restaurant in Weißweingläsern serviert werden. Was einem besonders gut schmeckt, kann man dann auch zum reduzierten Flaschenpreis direkt mit nach Hause nehmen.

FRANKFURT GEHT  
AUS! 2021

• Ausflug in den Odenwald Platz 1

**bis 100 € • Reichelsheim,**  
Rathausplatz 2, Tel. 06164/2226,  
[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com),  
☉ Mo/Di/Fr-So 11.30-13.30 Uhr,  
Mo/Di/Fr-So 18-21.30 Uhr, Mi/Do  
Ruhetage, ♿, ☎,  
📍 Reichenbergallee  
🌿 mit Garten, familienfreundlich,  
viele vegetarische Gerichte,  
Reservierung erforderlich

**A**rmin Treusch kann auf über dreißig Jahre gleichbleibende Qualität in seinem Feinschmecker-Restaurant zurückblicken. Die Geschichte des Gasthauses ist jedoch noch um einiges älter, sie reicht bis ins Jahr 1450 zurück. Armin Treusch hat das Restaurant 1985 zusammen mit seiner Frau Elke übernommen und zu dem gemacht, was es heute ist. Seit 2008 ist Sohn Thomas Treusch mit im Team und mittlerweile Küchenchef. Elke Treusch treffen wir als ruhige und sachliche Chefin im Service wieder. Der Garten vor dem Haus ist ein Kleinod, ungezwungen sitzt man auf gemütlichem Garten-

mobiliar, ohne steife Garderobe. Nur die Tischdekoration lässt erkennen, auf welchem hohem Niveau hier gekocht wird. Eine besondere Empfehlung sind die immer wechselnden Aperitifs. Wir kosten Odenwälder Sommer-Hugo mit Rhabarber und Apfel-Secco aus eigener Herstellung, eine feine Sache. Bestellt werden kann im Schwanen à la carte oder im Menü, von denen drei auf der Karte stehen: Treuschs saisonales Odenwald-Menü, Treuschs Genieß-Mahl und Treuschs vegetarisches Menü. Die Menüs können komplett oder auch mit reduzierter Anzahl an Gängen bestellt werden und kosten zwischen 50 und knapp 100 Euro. Die Weinbegleitung schlägt

je nach Menüwahl zwischen 20 und 43 Euro zu Buche. Das fünfgängige Odenwald-Menü entspricht genau der neuen Kochphilosophie des jungen Küchenchefs: regionale Produkte ohne Wenn und Aber.

Da trifft man dann auf Wachtelbrust-Terrine oder Roulade von der Bachforelle mit Apfelwein-Sauce. Nicht weniger spannend sind der gefüllte Ochsenschwanz und eine geniale Auswahl an Odenwälder Käsespezialitäten. Interessantes Detail: Statt Traubenwein kann man zu diesem Menü eine Apfelweinbegleitung wählen. Das Treusch Genießermahl zählt sieben Gänge und ist so