

Die kulinarische Einstimmung - der Start in den Genuss
mit unserem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot,
BohnenMus, Hüttenthaler Butter und Quark 4,91

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2017*	7,70
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiburger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,07
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Odenwälder HerbstSprizz*	5,36
ApfelSecco mit GewürzQuetschensirup	
Champagne Grand Reserve brut*	11,21
Haton & Fils, Darmery, Marne	
Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,78
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*5,07	
Treuschs ApfelGerry Bohnapfel*	5,07
Treuschs ApfelGerry Weinapfel*	5,75
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	7,70
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,36
Treuschs BirnenGerry Köstliche von Charneux*5,07	
Treuschs BeerenPort XO	6,73
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,26
Amontillado medium dry* José de la Cuesta	5,26
Ver=Mut ³	5,75
Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Umstädter Port VA 59	6,34
Cape Port LBV 2003, Bergsig, Südafrika	7,31

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio weiß	5,36
Apfel, Quitte, Akazienblüten Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	3,80
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	3,12
HolunderblütenLimonade	3,12

* = Weine und Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein zubereitet sind, enthalten Sulfite

¹ = Farbstoff

Vorspeisen und Suppen

Bunter HerbstSalat mit KirschVinaigrette, marinierten Pilzen und ZwiebelConfit	12,76
gebackenes KalbsBries und gebratene Steinpilze mit Grünkern-ApfelSalat und HolunderKapern	16,68
Gebratene WildGarnelen mit mediterranem RisoniSalat, Pinienkernen und Avocado	19,63
Rahmsuppe von Odenwälder BachKrebsen mit sautiertem Fenchel	10,79
Kraftbrühe vom Odenwälder BauernHähnchen mit exotischen Gewürzen und gefüllte CrêpeRöllchen	8,83

Hauptgerichte

Seeteufel mit bretonischem Hummer, Tomate und Basilikum auf Fenchel-SafranRisotto	33,14
	als Vorspeise 25,51
Hüttenthaler BachSaibling mit Salbei und Speck gebraten mit KräuterKartoffeln und HerbstSalat	20,61
überbackene CrêpeCanneloni vom Beerfelder Lamm mit Tomaten-OlivenSoße und Hüttenthaler Käse	15,50
	als Vorspeise 11,78
Brust vom BauernHähnchen mit Spinat gefüllt mit HerbstGemüse und WalnussPolenta	22,37
Leber vom Winterkastener LimousinRind, TrompetenpilzJus geschmorter Kürbis, ThymianKrapfen	22,57
KürbiskernSchnitzel vom Wildschwein mit PilzAllerlei, HerbstGemüse und Kartoffel-KräuterTaler	27,48
RinderRückensteak auf Café de Paris-ButterSoße Heckmann, Reichelsheim-Eberbach, Odenwälder Fleckvieh mit Bratkartoffeln und VitalSalat	28,46

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder HerbstGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Kartoffel-Pilzterrine vom BauernHähnchen

mit Grünkern-Lauch-Apfelsalat 12,76

2018 Treuschs Reichelsheimer Weinapfel*

2018 Chardonnay Kabinett trocken* Heppenheimer Schloßberg
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Dreierlei Kartoffeln als Suppe mit Handkäs'Krapfen

8,83

2018 Treusch weiß*

2018 Roter Riesling

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

LachsforellenSchnitzel in KartoffelKruste

auf HerbstGemüse in Apfelwein-SenfSoße 23,36

2018 Treuschs Roter Boskoop & Graurenette

2014 Gelber Muskateller feinherb Roßdorfer Roßberg

Weingut Edling, Roßdorf, Hessische Bergstraße

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

2014 Heppenheimer Spätburgunder trocken*

Weingut Freiberger, Heppenheim

Mousse von Hüttenthaler Quark,

gebackene GrießKnödel und eingemachte GewürzÄpfel

2016 Treuschs Eisapfel

2018 Chardonnay rosa Auslese* Heppenheimer Steinkopf

Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 62,50 €
WeinBegleitung 25,34 € ApfelweinBegleitung 22,57

Menü mit Vorspeise, Hauptgang, Nachtisch 47,10 €
WeinBegleitung 19,50 € ApfelweinBegleitung 13,74

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Salat von holzgedarrtem Grünkern mit Apfel

Walnüssen und Hüttenthaler Gewürztaler

SellerieRahmsuppe mit PerigordTrüffel und NußKrapfen

Kartoffel-KäseAuflauf mit Petersilienwurzel,

HerbstGemüse und KrräuterZickliSoße

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 48,08

Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Marinierter Yellowfin Thunfisch

mit Artischocken und Avocado

18,64

2016 Ribolla Gialla Colli Orientali

Sirch, Cividale del Friuli, Friaul

Jakobsmuschel und Kohlrabi

in EstragonSoße, SafranKartoffeln

16,68

2015 Riesling* Braunerberger Juffer Großes Gewächs

Weingut Fritz Haag, Brauneberg, Mosel

Sauté von Seeteufel und bretonischem Hummer

auf PaprikaSoße und SepiaNudeln

25,51

2015 Acoustic Blanc*

Bodegas Acústic Celler, Marcà, Montsant, Spanien

PassionsfruchtSorbet mit RieslingSekt

Rücken vom Beerfelder Lamm im WeinBlatt

mit Rotwein-TrüffelJus, WalnussPolenta

und HerbstGemüse

33,36

2009 Marziano Ravenna Rosso*

Fattoria Zerbina, Faenza, Emilia-Romagna, Italien

KäseQuartett mit WalnussTapenade

8,83

2018 Barbera d'Asti La Villa*

Tenuta Olim Bauda, Incisa, Piemont, Italien

MilleFeuille von dunkler Schokolade & «Gute Luise»

- SchokoladenMousse, PunschBirne,

BirnenSorbet, Schokoladen-ChiliSoße

2014 SV Beerenauslese*

Weingut Velich, Apleton, Burgenland, Österreich

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 97,15 €
dazu Weinbegleitung 42,89 €

Menü ohne Jakobsmuscheln und Käse 74,58 €
dazu Weinbegleitung 28,27 €

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

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