

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2017* Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiburger	7.90
Prickelnder Reichelsheimer* Treichs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	5.20
Odenwälder SommerSprizz* Apfel-HolunderblütenSecco mit Limone und Minze	4.50
Champagne Grand Reserve brut* Haton & Fils, Darmery, Marne	12.00
Treichs ApfelGerry Holunderblüte*	4.90
Treichs ApfelGerry Graue Herbstrenette*5.20	5.20
Treichs ApfelGerry Bohnapfel*	5.20
Treichs ApfelGerry Weinapfel*	5.90
Treichs ApfelPommeau XO 2000	7.90
Treichs ApfelBalsamico Aperitivo	5.50
Treichs BirnenGerry Köstliche von Charneux*5.20	5.20
Treichs BeerenPort XO	6.90
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5.50
Amontillado medium dry* José de la Cuesta	5.50
Ver=Mut ³ Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	5.90
Umstädter Port VA 59	6.90
Cape Port LBV 2003, Bergsig, Südafrika	7.50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio weiß Apfel, Quitte, Akazienblüten Jörg Geiger, Schwäbische Alb	5.80
Wildweibchen-Cocktail	3.90
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	3.50
HolunderblütenLimonade	3.20

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

¹ = Farbstoff

Die kulinarische Einstimmung - der Start in den Genuss mit unserem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot, BohnenMus, Hüttenthaler Butter und Quark 4.90

Vorspeisen und Suppen

Angemachter FrischKäse mit mariniertem Spargel und Pilzen, mit SalatBukettt und GemüseVinaigrette	10.90
Bunter RuccolaSalat mit KirschVinaigrette und gerösteten Nüssen	7.50
Carpaccio von Jakobsmuscheln mit PinienkernVinaigrette Erbsen-BasilikumCreme und ForellenKaviar	18.00
LeberPraline vom Lamm im SesamMantel mit Grünkern, Aprikosen, und Honig-BieressigVinaigrette	15.00
gebratene WachtelBrüstchen mit Pfifferlingen und Shiitakepilzen auf KochkäsRisotto	17.00
Sauté von Steinbutt und Calamaretti in Safran-EstragonSoße	18.00
LammKraftbrühe mit BrennnesselFlädle und LammKlößchen	8.90
Rahmsuppe von Odenwälder Bachkrebse mit Krebschwänzen und Erbsen	9.90

Hauptgerichte

ZanderKlößchen mit Odenwälder Bachkrebse mit BrennnesselSpinat, Krebssoße und buntem Reis als Vorspeise	25.00 16.00
Lachsforellenschnitzel im KartoffelMantel auf Pfifferling-LauchGemüse als Vorspeise	24.50 16.00
MandelSchnitzel vom Odenwälder Reh mit Pfifferlingen mit SommerGemüse und KartoffelKrapfen	27.00
Odenwälder LammBraten in RotweinSoße mit BohnenGemüse und KartoffelPlätzchen	19.50
Medaillons vom KalbsLendchen mit KräuterKruste mit Café de ParisButtersoße, Bratkartoffel und Vitalsalat	31.00
RückenMedaillons vom Odenwälder Wildschwein auf ShiitakePilzen und Lauch, mit KräuterJus und KäseKrapfen	31.00
Brust vom BauernHähnchen mit Hüttenthaler Käse gefüllt auf ThymianJus, mit SommerGemüse und SpinatSpätzle	23.00

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder SommerGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Ceviche von Hüttenthaler Lachsforelle

mit ButtermilchVinaigrette und GartenkräuterSalat
17,00

2014 Roter Riesling halbtrocken* Umstädter Herrnberg
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

hausgemachte RehBratwürstchen mit Pfifferlingen

auf SelleriePüree, LinsenGemüse und ApfelGerryJus
12,50

2012 Heppenheimer Chardonnay Spätlese trocken
Weingut Freiburger, Heppenheim

RückenMedaillons vom Odenwälder Wildschwein

mit Shiitakepilzen, Lauch, KräuterJus und KäseKrapfen

2014 Sankt Laurent trocken Groß-Umstädter Herrnberg
Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

10,00

2010 Spätburgunder trocken* Heppenheim
Weingut Freiburger, Heppenheim

Variation von Bergsträßer Erdbeeren

14,00

2018 Chardonnay rosa Auslese* Heppenheimer Steinkopf
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett

69,00 €

WeinBegleitung 29,00 € ApfelweinBegleitung 23,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Angemachter FrischKäse mit mariniertem Spargel
und Pilzen, mit SalatBuket und GemüseVinaigrette

würzige KichererbsenSuppe mit KräuterKrapfen

Krautwickel von Spitzkohl und Karotten mit Curry
auf KreuzkümmelJus

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 49,00 €

Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Carpaccio von Jakobsmuscheln

mit PinienkernVinaigrette und Erbsen- BasilikumCreme

2016 Sauvignon blanc* Kabinett trocken Umstädter Herrnberg
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Sauté vom Steinbutt und Calamaretti

in Safran-EstragonSoße

2014 Verdejo*

Ermita Veracruz, Nava del Rey - Rueda - Spanien

Gebratene WachtelBrüstchen mit Pfifferlingen

und Shiitakepilzen auf KochkäsRisotto

2013 Riesling trocken* Umstädter Herrnberg terre rouge
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

PassionsfruchtSorbet mit RieslingSekt

Crepinette vom RehRücken im Weinblatt

mit SchalottenJus, SommerGemüse und ThymianGnocchi
35,00

2011 Barbera d'Asti* Superiore Nizza
Tenuta Olim Bauda, Incisa, Piemont

KäseQuartett mit WalnussTapenade

11,00

2010 Spätburgunder trocken* Heppenheim
Weingut Freiburger, Heppenheim

Treuschs DessertVariation

2013 Riesling Auslese* Winterlese
Schloßweingut Hohenbeilstein, Beilstein, Württemberg

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett

104,00 €

dazu Weinbegleitung

44,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse

79,00 €

dazu Weinbegleitung

29,00 €

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