

Die kulinarische Einstimmung - der Start in den Genuss
mit unserem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot,
BohnenMus, Hüttenthaler Butter und Quark 4,90

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2018*	7,90
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiburger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,20
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Odenwälder SommerSprizz*	4,50
Apfel-HolunderblütenSecco mit Limone und Minze	
Champagne Grand Reserve brut*	12,00
Haton & Fils, Darmery, Marne	

Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	5,20
Treuschs ApfelGerry Bohnapfel*	5,20
Treuschs ApfelGerry Weinapfel*	5,90
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	7,90
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treuschs BirnenGerry Köstliche von Charneux*	5,20
Treuschs BeerenPort XO	6,90

Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,50
Amontillado medium dry* José de la Cuesta	5,50
Ver=Mut	5,90
Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Umstädter Port VA 59	6,90
Maury Grenat 2015, Parcè Frères, Roussillon	7,50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio weiß	5,80
Apfel, Quitte, Akazienblüten Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
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

Vorspeisen und Suppen

Hüttenthaler KräuterZickli mit bunten Tomaten 12,00
auf ZucchiniCarpaccio

Bunter SommerSalat mit KirschVinaigrette 7,50
und gerösteten Nüssen

Variation von bretonischem Hummer 23,00
- mit Mousse, Terrine und Cocktail

Carpaccio vom Odenwälder WeideRind 18,00
mit Pinienkernen, Rucola und geraspelttem Rodensteiner

gebratenes KalbsBries mit Pfifferlingen und Shiitakepilzen 18,00
auf KochkäsRisotto

JakobsmuschelCroustillant mit Fenchel 18,00
in Safran-EstragonSoße

SellerieCremesuppe mit SonnenblumenkernKrapfen 7,90
Unsere Hummer Rahmsuppe mit HummerMaultäschle 11,90

Hauptgerichte

Gebratener Steinbutt und Gambas 31,00
mit schwarzem Risotto, PaprikaGemüse und Tomaten-ThymianFumé
als Vorspeise 19,00

LachsforellenSchnitzel im KartoffelMantel 24,50
auf Pfifferling-LauchGemüse als Vorspeise 16,00

Odenwälder RindsRoulade in RotweinSoße 19,50
mit geschmortem Wirsing und KartoffelPlätzchen

RückenSteak vom Odenwälder WeideRind 29,50
aus unserem eigenen Reifeschrank
mit Café de ParisButtersoße, Bratkartoffel und Vitalsalat

KalbRückenmedaillons mit KräuterKruste 28,00
mit Shiitakepilzen, Lauch, KräuterJus und KäseKrapfen

MandelSchnitzel von der Odenwälder WildschweinKeule 28,00
mit Pfifferlingen, WurzelGemüse und KartoffelBirnen

Brust von der Odenwälder BauernEnte 27,00
mit Zwetschgen, RotweinJus, SommerGemüse und ThymianPolenta

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder SommerGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Ceviche von Hüttenthaler Lachsforelle

mit ButtermilchVinaigrette und GartenkräuterSalat

2016 Roter Riesling* Spätlese trocken Heppenheimer Eckweg
Bergsträßer Winzer eG

SchmorFleisch vom Wildschwein in WacholderSoße

mit GraupenRisotto und Pfifferlingen

13,00

2020 Merlot Rosé trocken Roßdorfer Roßberg
Weingut Edling, Roßdorf

KalbRückenmedaillons mit KräuterKruste

mit Shiitakepilzen, Lauch, KräuterJus und KäseKrapfen

2012 Rubidus RotweinCuvée trocken
Hessisches Staatsweingut Domäne Bergstraße

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

10,00

2013 Frühburgunder trocken* Roßdorfer Roßberg
Weingut Edling, Roßdorf

Gebackene QuarkNocken mit Zwetschgen

und HolunderblütenSchaum

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

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 74,00 €
WeinBegleitung 29,00 € ApfelweinBegleitung 23,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Hüttenthaler KräuterZickli mit bunten Tomaten

auf ZucchiniCarpaccio

SellerieRahmsuppe mit SonnenblumenkernKrapfen

KartoffelAuflauf mit „Rodensteiner Käse“

mit Pfifferlingen in KräuterRahm und SommerGemüse

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 49,00 €

Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Variation von bretonischem Hummer

mit Mousse, Terrine und Cocktail

2012 Chardonnay* Spätlese trocken Bensheimer Streichling
Weingut der Stadt Bensheim

JakobsmuschelCroustillant

mit Fenchel und Safran-EstragonSoße

2019 L'Unique*

Chateau Moyau, St. Pierre La Mer, La Clape
Languedoc - Frankreich

Gebratenes KalbsBries auf KochkäsRisotto

mit Pfifferlingen und Shiitakepilzen

2016 Müller-Thurgau trocken* Damaszener Stahl „Hasennest“
Weingut Stahl, Auernhofen, Franken

PassionsfruchtSorbet mit RieslingSekt

Crepinette vom Odenwälder WildschweinRücken

auf TrompetenpilzJus,

2010 Terres de Pierres*

Chateau Moyau, St. Pierre La Mer, La Clape
Languedoc - Frankreich

KäseQuartett mit WalnussTapenade

2012 Regent trocken* Groß-Umstädter Herrnberg
Weingut Andres Diehl, Groß-Umstadt

Treuschs DessertVariation

2015 Riesling Auslese* Trittenheimer Apotheke
Weingut Josef Rosch, Leiwien, Mosel

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 109,00 €
dazu Weinbegleitung 44,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 84,00 €
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