

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
Treichs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Odenwälder SommerSprizz*	4,50
Apfel-HolunderblütenSecco mit Limone und Minze	
Champagne Grand Reserve brut*	12,00
Haton & Fils, Darmery, Marne	
Treichs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treichs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	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
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	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 auf ZucchiniCarpaccio	12,00
Bunter HerbstSalat mit KirschVinaigrette und gerösteten Nüssen	7,90
Variation von bretonischem Hummer - mit Mousse, Terrine und Cocktail	23,00
Carpaccio vom Odenwälder WeideRind mit Pinienkernen, Rucola und geraspelttem Rodensteiner	18,00
gebratenes KalbsBries mit Pfifferlingen und Shiitakepilzen auf KochkäsRisotto	18,00
JakobsmuschelCroustillant mit Fenchel in Safran-EstragonSoße	18,00
SellerieCremesuppe mit SonnenblumenkernKrapfen	7,90
Unsere Hummer Rahmsuppe mit HummerMaultäschle	11,90

Hauptgerichte

Gebratener Steinbutt und Gambas mit schwarzem Risotto, mediterrane Gemüse und Tomaten-ThymianFumé	31,00
als Vorspeise	19,00
LachsforellenSchnitzel im KartoffelMantel auf Pfifferling-LauchGemüse	24,50
als Vorspeise	16,00
Odenwälder RindsRoulade in SchwarzbierSoße mit geschmortem WurzelGemüse und KartoffelPlätzchen	19,50
WirsingKrautwickel vom Odenwälder Wildschwein mit PreiselbeerSoße, WirsingGemüse und Kartoffel-SellerieStampf	17,50
KalbrückenSteak mit KräuterKruste mit Shiitakepilzen, Lauch, KräuterJus und Kartoffel-KäseKrapfen	28,00
MandelSchnitzel von der Odenwälder WildschweinKeule mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli und KartoffelBirnenchen	28,00
Brust von der Odenwälder BauernEnte mit Zwetschgen, RotweinJus, HerbstGemüse und ThymianPolenta	27,00

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder KartoffelGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Gerolltes Carpaccio von BachForelle und Lachsforelle

mit Forellenkaviar Vinaigrette
17,00

2016 Roter Riesling* Kabinett feinherb Heppenheimer Eckweg
Bergsträßer Winzer eG

KartoffelMaultäschle vom Landschwein

mit Waldpilzen und gerösteten Zwiebeln
13,00

2019 Umstädter Spätburgunder Weißherbst Spätlese trocken
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

KalbRückenmedaillons mit KräuterKruste

auf KräuterJus, mit HerbstGemüse, Kartoffel-KäseKrapfen

2015 Sankt Laurent trocken Auerbacher Höllberg
Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

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

Eisparfait von blauen Kartoffeln mit Walnüssen und Honig

auf GewürzApfelRagout

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 HerbstGemüse

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

PassionsfruchtSorbent 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 Premiers Grives*

Château du Tariquet, Éauze, Gascogne, Frankreich

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