



Treusch^s
Schwanen

Treuschs TrüffelFestival

29. Oktober bis 10. November 2021

TrüffelGenuss

Treusch^s



Trüffel sind ein Pilz-Genuss der besonderen Art - köstlich und kostbar zugleich. Wahrscheinlich waren sie schon den Menschen der Urzeit bekannt. Größere Bedeutung erzielten die Trüffel in der Antike, sie waren von Griechen und Römern hoch geschätzt. In der Renaissance wurden sie sehr populär, was bis heute angehalten hat. Trüffel sind die teuersten Speisepilze, die damit eine hohe Exklusivität genießen. Wir verarbeiten als weiße Trüffel „Tuber magnatum pico“ aus dem Piemont und als schwarze Trüffel „Tuber melanosporum“ aus dem Périgord. Lassen Sie sich von den köstlichen Aromen verführen.

Carpaccio vom Kalbslendchen mit weißem Trüffel, TrüffelMayonnaise und WachtelEi
GänseleberTerrine mit PérigordTrüffel und Treuschs EisApfelwein
Pot au feu vom Odenwälder Reh mit PérigordTrüffel unter der BlätterteigHaube
SellerieRahmsuppe mit OchsenchwanzRavioli und weißem Trüffel
gebratenes KalbsBries mit Pilzen auf Kochkäs' Risotto mit weißem Trüffel
Leber und Magen von der BauernEnte mit PérigordTrüffel in SherryRahm
Odenwälder RinderLende mit PérigordTrüffel und RotweinJus
RehRücken mit Kartoffel-TrüffelKruste und Schmorfleisch vom Reh auf Portwein-TrüffelJus
Wachtelbrüstchen im Wirsingblatt, auf HaselnussPolenta mit weißem Trüffel und ThymianJus

Änderungen vorbehalten

Sie können die Gerichte einzeln wählen oder sich daraus ein TrüffelMenü zusammenstellen. Für eine bessere Planung bitten wir um Reservierung!