

## Weihnachten bei Treuschs

### WeihnachtsMenü im Restaurant „Treuschs Schwanen“

Menü komplett mit Sauté	74,00 €
Menü komplett mit GänseMaultäschle	69,00 €

**Odenwälder RäucherforellenTorte mit gebeizter Lachsforelle,**  
marinierten Schwarzwurzeln und ForellenkaviarSchmand  
*oder*

**WildTerrine im WalnussMantel** mit Apfel-SellerieSalat  
und kaltgerührte Preiselbeeren

---

**Sauté von Loup de mer Gambas und Jakobsmuscheln** in Hummersoße  
*oder*

**GänseMaultäschle** mit Kürbis und Chili auf ApfelGerryRahmsoße

---

**Geschmorte OchsenBacke** mit glacierten Schalotten in Rotweinsauce  
*oder*

**Odenwälder Frischlingskeule** auf WiesenHeu gebraten  
mit WacholderSoße und GewürzBirne

---

**BratapfelEisparfait** auf Orangen-LebkuchenSoße und gebackene ApfelSchnitz'  
*oder*

**Treuschs SchokoladenVariation** mit exotischen Früchten

### WeihnachtsMenü in der „Johanns-Stube“

Menü	29,50 €
------	---------

**Kürbis-ApfelSuppe** mit LebkuchenKröstchen und KürbiskernÖl  
*oder*

**Bunter Feldsalat** mit Walnüssen, hausgemachtem WalnussÖl und Himbeeressig

**Roulade vom Odenwälder WeideRind** in SchwarzbierSoße  
mit RahmVirsing und KartoffelBirnen

**Odenwälder Apfel-LebkuchenTiramiSu**

## Treuschs SilvesterMenü

Der kulinarische Jahresabschluss vom Feinsten

Menü komplett	99,00 €
Menü Zwischengang und Käse	74,00 €

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

**Carpaccio von Lachsforelle und Jakobsmuscheln**  
mit Fenchel, Safran und Orange  
*oder*

**Aufschnitt von rosa gebratener Entenbrust**  
mit Rote Bete, WachtelEi und TrüffelMayonnaise

---

**Dorade Royal** mit Artischocke, Tomate und Thymian  
auf VenereRisotto  
*oder*

**WildGarnelen im KnusperMantel**  
auf ErbsenSugo und PetersilienWurzeln

---

**KalamansiSorbet** mit ApfelSecco

---

**Odenwälder Rehrücken** mit Steinpilzen im Strudel gebacken  
auf TrompetenpilzJus  
*oder*

**Kalbslendchen** mit Kartoffel-TrüffelKruste  
auf Portwein-TrüffelJus

---

**Käse vom Feinsten**, aus dem Odenwald und Europa

---

**Treuschs DessertVariation**

Treusch's

Genusswelten



Treusch's

Schwanen

- \* Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- \* Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- \* Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- \* MittagsMahl \* OdenwaldMenü \* Treuschs GenießMahl – weltweit

**Wir sind für Sie da:** 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch's

Johanns-Stube

- \* von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- \* von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- \* von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

**Wir sind für Sie da:** 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch's

Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen  
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch's

Apfelweine

- \* seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- \* nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- \* Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'



Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee  
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

**Aktuelle Informationen unter [www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)**

Per Email erreichen Sie uns unter [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)



# Weihnachten und Silvester bei Treuschs

