

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

Per Email erreichen Sie uns unter info@treuschs-schwanen.com



Treusch^s
Schwanen

Treusch^s

TrüffelGenuss

das TrüffelFestival
29. Oktober bis 10. November 2021



Treuschs TrüffelGenuss

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 hochgeschätzt. In der Renaissance wurden sie sehr populär, was bis heute angehalten hat. Trüffel sind die teuersten Speisepilze, die damit eine hohe Exklusivität genießen. Natürlich verlockt diese zu Fälschungen. Wir verarbeiten als weiße Trüffel „Tuber magnatum pico“ aus dem Piemont und als schwarze Trüffel „Tuber melanosporum“ aus dem Perigord und „Tuber uncinatum“ aus Italien. Lassen Sie sich von den wundervollen Aromen verführen.

Unsere WeinEmpfehlungen

2014 Riesling Spätlese trocken Alte Reben Heppenheimer Maiberg Weingut Freiberger, Heppenheim	Fl. 33,00 0,1 L 6,30
2019 L'Altro Chardonnay Langhe Pio Cesare, Alba, Piemont	Fl. 41,00 0,1 L 7,50
2019 Terre di Tuffi Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana	Fl. 46,00 0,1 L 8,90
2020 Chardonnay Côtes de Gascogne Château Tariquet, Saint Mnd, Gascogne	Fl. 31,00 0,1 L 6,10
2016 Merlot Umstädter Stachelberg Vinum Autmundis, Groß-Umstadt	Fl. 36,00 0,1 L 7,00
2019 Heppenheimer Sankt Laurent Weingut Freiberger, Heppenheim	Fl. 32,00 0,1 L 6,20
2018 Dolcetto di Dogliani San Luigi Azienda Agricola Pecchenino, Dogliani, Piemont	Fl. 37,00 0,1 L 7,20
2017 Barolo Serralunga d'Alba Azienda Agricola Vigna Ronda di Massolino, Serralunga d'Alba	Fl. 59,00 0,1 L 10,70
2016 L'Exception Chateau Moyau, La Clape, Languedoc	Fl. 45,00 0,1 L 8,90

Vorspeisen



Treusch's
Schwanen

Carpaccio vom Kalbslendchen mit weißem Trüffel,
TrüffelMayonnaise und VachtelEi
19,00 // weiße Trüffel je g + 5,80

GänseleberTerrine mit PerigordTrüffel und Treuschs EisApfelwein
mit schwarzen Walnüssen und Kürbis-ApfelChutney 23,00

Pot au feu vom Odenwälder Reh mit PerigordTrüffel
unter der BlätterteigHaube 18,00

SellerieRahmsuppe mit OchschwanzRavioli und weißem Trüffel
8,00 // weiße Trüffel je g + 5,80

gebratenes KalbsBries mit Pilzen auf Kochkäs'Risotto
mit Momarter ZiegenKäse und weißem Trüffel
18,00 // weiße Trüffel je g + 5,80

Leber und Magen von der BauernEnte mit schwarzem Trüffel
in SherryRahm, mit WurzelGemüse 24,00

Hauptgericht

Odenwälder RinderLende mit schwarzem Trüffel in RotweinJus
mit HerbstGemüse und WalnußKrapfen
39,00

RehRücken mit Kartoffel-TrüffelKruste und Schmorfleisch vom Reh
auf Portwein-TrüffelJus, mit HerbstGemüse und ServierttenKnödel
43,00

Vachtelbrüstchen im Wirsingblatt, auf HaselnussPolenta
mit weißem Trüffel, dazu ThymianJus und HerbstGemüse
30,00 // weiße Trüffel je g + 5,80