

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

## Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2018*	7,90
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,20
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Castelnau Brut	Glas 12,00

## Griesel & Compagnie - Bensheim

Sektmacher des Jahres	<u>Flasche 0,75 L</u>
Chardonnay brut nature 2017	57,00
Blanc de Noirs DT brut 2016	61,00
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treuschs ApfelGerry Graue Herbststrenette* <sup>5</sup>	5,20
Treuschs ApfelGerry Bohnapfel*	5,20
Treuschs ApfelGerry Weinapfel*	5,90
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	7,90
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treuschs BeerenPort XO	6,90
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,50
Amontillado medium dry* José de la Cuesta <sup>5</sup>	5,50
<b>Ver=Mut<sup>5</sup></b>	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, Parcé Frères, Roussillon	7,50

## Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio weiß	5,80
Apfel, Quitte, Akazienblüten Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	3,90
SanBitter <sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“	3,50
HolunderblütenLimonade	3,20

\* = Weine und Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein zubereitet sind, enthalten Sulfite

<sup>1</sup> = Farbstoff

## Vorspeisen und Suppen

Hüttenthaler KräuterZickli mit Grünkern auf Carpaccio von roter Beete	12,50
Bunter FeldSalat mit LebkuchenKröstchen mit unserem KirschEssig und WalnussÖl angemacht und Odenwälder Hirschschinken	8,90 + 6,00
Mousse von Odenwälder Räucherforellen mit marinierten Schwarzwurzeln und ForellenkaviarSchmand	16,50
Odenwälder WildTerrine im WalnussMantel mit Apfel-SellerieSalat und kaltgerührte Preiselbeeren	16,50
GänseleberParfait mit karamellisierten Äpfeln schwarzen Walnüssen und Kürbis-ApfelChutney	16,00
GänseMaultäschle mit Kürbis und Chili auf ApfelGerrySoße	14,00
Kraftbrühe vom Odenwälder Reh mit gefüllte FlädleRolle	9,00
Hausgemachte HummerRahmsuppe mit HummerKlößchen	12,90

## Hauptgerichte

Dorade Royal mit Artischocke, Tomate und Thymian auf VenereRisotto, HummerSchaumsöÙe, als Vorspeise	31,00 19,00
Sauté von Edelfischen und gebackene Austern ChampagnerSud, SepiaNudeln, als Vorspeise	33,00 20,00
geschmorte OchsenBäckchen in RotweinSoÙe Schalotten, WurzelGemüse und KartoffelKrapfen	26,00
Odenwälder Frischlingskeule auf WiesenHeu gebraten mit WacholderSoÙe und GewürzBirne dazu WinterGemüse und KartoffelTaler	26,00
Brust von der Odenwälder BauernEnte mit PreiselbeerJus, Esskastanien, Wirsing und KürbiskernKroketten	28,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an.  
Wir werden Sie kompetent beraten

## Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder KartoffelGenuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

### Ceviche von der Hüttenthaler Lachsforelle

mit Buttermilch, Forellenkaviar und Meerrettich  
16,00

2020 Heppenheimer Sauvignon blanc Kabinett trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim

### Gänsemaultäschle mit Kürbis und Chili

auf ApfelGerryRahmsöße  
14,00

2020 Grauburgunder Spätlese trocken „Rampensau“ by Kai  
Völker\*  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

### Kalbslendchen mit WalnussKruste

mit TrompetenpilzJus, und KürbiskernKroketten  
33,00

2012 Pan  
Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg

### Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

2014 Umstädter Acolon trocken\*  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

### BratapfelEisparfait und gebackene ApfelSchnitz'

auf Orangen-LebkuchenSoße

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 Grünkern  
auf Carpaccio von roter Beete

KürbisSuppe mit Apfel und Ingwer, mit KürbiskernKrapfen

Kartoffel-PilzAuflauf mit „Rodensteiner Käse“  
auf KräuterRahmsöße und HerbstGemüse

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 49,00 €

## Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

### Carpaccio vom Kalbslendchen

mit TrüffelMayonnaise und WachtelEi  
19,00

2018 Bourgogne blanc Vieilles Vignes  
Domaine Ficht, Meursault, Burgund

### WildGarnelen im KnusperMantel

auf ErbsenSugo und PetersilienWurzeln  
19,00

2016 Riesling trocken Stettener Häder Junges Schwaben\*  
Weingut Jochen Beurer, Kernen-Stetten, Württemberg

### Dorade Royal mit Artischocke, Tomate, Thymian

auf VenereRisotto

2014 Terre di Tuffi\*  
Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana

### KalamansiSorbet mit RieslingSekt\*

### Odenwälder Rehrücken mit Steinpilzen im Strudel

auf PortweinJus mit PerigordTrüffel, mit KartoffelKnoddelchen  
36,00

2013 Lindes de Remelluri San Vicente\*  
Bodegas Remelluri, Labastida, Rioja

### KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

2014 Umstädter Acolon trocken\*  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

### Treuschs DessertVariation

2016 Moscatel Vendemia Tardia\*  
Bodegas Viña Aliaga, Corella, Navarra

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.