

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

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2018*	8,10
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,30
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	
Glas	12,00
Odenwälder ZwetschgenSprizz	Glas 7,50

Griesel & Compagnie - Bensheim	<u>0,75L</u>
Chardonnay brut nature 2017	57,00
Blanc de Noirs brut 2016	61,00
	Glas 10,50
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treuschs ApfelGerry Blütenwiese*	4,90
Treuschs ApfelGerry Graue Herbststrenette*	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
Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treuschs Apfel-Anis	5,90
- der Odenwälder "Pernod", mit Apfelsaft oder Eiswasser	
Treuschs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treuschs AperitifEssig Birne Köstliche von Charneux	
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,50
Amontillado medium dry* de La Cuesta	5,50
Ver=Mut³	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 Cuvée 23	6,00
Rhabarber, Apfel, Blüten Jörg Geiger, Schwabische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	4,20
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	3,50

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

¹ = Farbstoff

Vorspeisen und Suppen

CouscousSalat mit warmem Hüttenthaler GewürzTaler	
mit marinierten Pilzen und Honig-BierVinaigrette	14,00
Bunter FrühlingsSalat mit gerösteten Kernen	8,90
mit unserem SchnittlauchblütenEssig und selbstgemachtem WalnussÖl	
mit Odenwälder Hirschschinken, und Preiselbeeren	+ 6,00
CrêpeRoulade mit gebeizter Lachsforelle und SenfSchmand	
mit mariniertem Spargel und ForellenKaviar	18,00
KalbsBriesTerrine mit Umstädter Spargel	18,00
mariniert mit Ei-BärlauchVinaigrette	
Treuschs HummerRahmsuppe mit LachsforellenKlößchen	10,50
Rotbarbe, Gamba und Calamaretti	19,00
mit Artischocke und BouillabaiseSud	
Canneloni vom Odenwälder Wild mit WildSugo	15,00
im Petersilienwurzel-WeißweinSud, mit KürbiskernÖl	
Finkenbacher Bachsaibling auf BrennesselSpinat	26,00
mit Senf-AnisSoße und KartoffelRosetten	als Vorspeise 16,00

Hauptgerichte

Sauté von Edelfischen und Gambas im Safran-EstragonSud	
mit FrühlingsGemüse und SepiaNudeln	32,00
	als Vorspeise 18,00
Bäckchen vom Landschwein in Bier-SenfSoße geschmort	
mit FrühlingsGemüse und Kartoffel-KräuterKrapfen	24,00
RückenSteak vom Odenwälder WeideRind	33,00
mit Café de ParisButtersoße, Bratkartoffel und VitalSalat	
Medaillons vom Kalbsrücken mit PinienkernKruste	29,50
auf glaciertem Spargel und BärlauchSoße, KartoffelTaler	
Brust von der Odenwälder BauernEnte	29,00
auf Himbeer-EssigJus, bunte Karotten und WalnussKrapfen	

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

Treuschs OdenwaldMenü

Odenwälder Genuss vom Feinsten

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Umstädter Spargel trifft Hüttenthaler Forelle
mit ForellenKaviar und Ei-Vinaigrette

2018 Chardonnay Kabinett trocken Heppenheimer Schloßberg
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

FrühlingsRolle vom gerauchten OdenwaldStör
mit Spargel und ApfelweinHollandaise

2019 Grauer Burgunder Spätlese trocken Roßdorfer Roßberg*
Weingut Edling, Roßdorf

Brust von der Odenwälder BauernEnte
auf Himbeer-EssigJus, bunte Karotten, WalnussKrapfen

2015 Centurio trocken* - Cuvée von Merlot und Spätburgunder
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Feines von Odenwälder Erdbeeren und Rhabarber

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese* Heppenheimer Stemmler
Weingut Freiburger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 79,00 €
WeinBegleitung 32,00 € ApfelweinBegleitung 23,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

CouscousSalat mit warmem Hüttenthaler GewürzTaler
mit marinierten Pilzen und Honig-BierVinaigrette

SpargelRahmsuppe mit KräuterKrapfen

Kartoffel-KäseAuflauf mit „Rodensteiner Käse“ auf
BärlauchRahmsöße und Umstädter Spargel

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 49,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung
oder mit unseren Apfelwein oder mit Odenwälder Bieren an.

Treuschs GenießMahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

WachtelTerrine mit geröstetem Pumpernickel
bunten Linsen und GartenKräutern

2020 Heppenheimer Chardonnay Spätlese trocken*
Weingut Freiburger, Heppenheim

Jakobsmuschel im ZucchiniMantel
mit Safran-ErbsenRisotto und PaprikaSugo

2017 Bourgogne blanc Catalina Vincent*
Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Burgund

Rotbarbe, Gamba und Calamaretti
mit Artischocke und BouillabaiseSud

2019 Terre di Tuffi*
Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana

KalamansiSorbet mit RieslingSekt*

Rücken vom Odenwälder Wildschwein
im Weinblatt, auf TrüffelJus
mit FrühlingsGemüse und RosmarinGnocchi

2015 Pétalos del Bierzo
Alvaro Palacios, Villafranca del Bierzo, Bierzo

KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Treuschs DessertVariation

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

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 114,00 €
dazu Weinbegleitung 44,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 89,00 €
dazu Weinbegleitung 32,00 €