

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2019*	8,10
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,30
Treschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	
Glas	12,00
Odenwälder ZwetschgenSprizz	Glas 7,50

Griesel & Compagnie	<u>0,75L</u>
DER „Champagner“ von der Bergstraße	
Blanc de Noirs brut 2016	61,00
Glas	10,50
Chardonnay brut nature 2017	57,00
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treschs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treschs ApfelGerry Blütenwiese*	4,90
Treschs ApfelGerry Graue Herbststrenette*	5,20
Treschs ApfelGerry Bohnapfel*	5,20
Treschs ApfelGerry Weinapfel*	5,90
Treschs ApfelPommeau XO 2000	7,90
Treschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treschs BeerenPort XO	6,90
Treschs ApfelBalsamico Aperitivo	5,50
Treschs Apfel-Anis	5,90
- der Odenwälder "Pernod", mit Apfelsaft oder Eiswasser	
Treschs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treschs 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, Parcé Frères, Roussillon	7,50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Aecht Kimmel Bio	6,00
Apfel, Gurke, Stachelbeere, Kräuter, Gewürze 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

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

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 KirschEssig und selbstgemachtem WalnussÖl
mit Odenwälder Hirschschinken, und Preiselbeeren + 6,00

Lachsforellenterrine und Tatar von gebeizter Lachsforelle
mit mariniertem Spargel, Senfschmand und ForellenKaviar 18,00

Carpaccio vom Weiderind mit Gartenkräutersalat 18,00
und gehobeltem Hüttenthaler Ziegengouda

Treschs HummerRahmsuppe mit LachsforellenKlößchen 10,50

SpargelRahmsuppe mit GartenKräutern und Sonnenblumen 5,90

FrühlingsRolle vom gerauchten OdenwaldStör 18,00
mit Spargel und ApfelweinHollandaise

Hauptgerichte

Lachsforellenschnitzel im KartoffelMantel 26,00
auf Spargelgemüse in Apfelwein-Senfsöße als Vorspeise 16,00

Tranche von Steinbutt und Gamba in Kräutern gebraten
mit PaprikaSugo auf Erbsen-Safranrisotto 34,00
als Vorspeise 19,00

Bäckchen vom Landschwein in Bier-SenfSoße geschmort
mit FrühlingsGemüse und Kartoffel-KräuterKrapfen 24,00

Portion Umstädter StangenSpargel
frisch gekocht und mit ApfelweinHollandaise* 21,00
und angeschwenkte Kräuterkartoffel kleine Portion 17,00
dazu Odenwälder Schinkenauswahl 6,90
dazu gebeizte Lachsforelle 7,90

* die ApfelweinHollandaise wird mit echter Hüttenthaler Butter gemacht!

Medaillons vom Kalbsrücken mit PinienkernKruste 29,50
auf glaciertem Spargel und RotweinSoße, 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

hausgemachte feine LammBratwürstchen
mit KartoffelStampf und BärlauchPesto

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim

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 Erdbeeren und Hüttenthaler Quark

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese* Heppenheimer Stemmler
Weingut Freiberger, 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

VorspeisenVariation vom Odenwälder Lamm
Carpaccio, Terrine, Lamm-QuinoaSalat

2020 Heppenheimer Chardonnay Spätlese trocken*
Weingut Freiberger, Heppenheim

Jakobsmuschel im ZucchiniMantel
mit Safran-ErbisenRisotto und PaprikaSugo

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

Knurrhahn, Gamba und Calamaretti
mit Artischocke und BouillabaiseSud

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

KalamansiSorbet mit RieslingSekt*

**Medaillons vom LammRücken mit
ZwiebelKruste und Trüffel-PortweinJus**
mit FrühlingsGemüse und Kräutertalern

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 €