

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2019*	8,10
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,30
Treichs 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	
Chardonnay brut nature 2017	61,00
Glas	10,50
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

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

Treichs AperitifEssig Rheinischer Bohnapfel	4,50
Treichs 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 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

Hüttenthaler Frischkäse mit Aromaten
auf marinierten Zucchini und buntem GartenkräuterSalat 14,50

Bunter SommerSalat sowie gerösteten Kernen 8,90
mit hausgemachtem KirschEssig und WalnussÖl aus Reigels

Odenwälder Saibling in Apfelwein mariniert
mit Apfel-Senf-SchmandEis, Gartenkräutern und Fenchel 18,00

Carpaccio vom Weiderind mit GartenkräuterSalat 18,00
und gehobeltem Hüttenthaler Ziegengouda und Pinienkernen

DickmilchKaltschale mit GartenKresse und Lachsforelle 9,50

Kraftbrühe vom Lamm mit Lamm-Kartoffeltaschen 10,50

Blankett vom Kaninchen und Krokette 16,00
mit Kohlrabi, Erbsen und schwarzem Kümmel

Hauptgerichte

gebratener Finkenbacher Forellenbarsch 30,00
auf Fenchel-Graupen in Apfelwein-Senfsoße als Vorspeise 18,00

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

Ragout und Cannelloni vom Odenwälder Reh 24,50
mit Spitzkohl, Shitakepilzen und Kartoffelbirnchen

Steak von der Odenwälder Lammkeule 28,00
auf Bohnengemüse mit Tomaten-Knoblauchjus und Kartoffelplätzchen

RückenSteak von Odenwälder Rinderhochrippe 33,00
mit Rahmsauce von grünem Pfeffer, Bratkartoffel und VitalSalat

Brust von Landhähnchen mit Pfifferlingen gefüllt 25,50
auf Thymianjus, glacierten Karotten und Kartoffel-KräuterKrapfen

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

Odenwälder Saibling in Apfelwein mariniert
mit Schand-Senfes, Gartenkräutern und Fenchel

2018 Chardonnay Kabinett trocken Heppenheimer Schloßberg
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Blankett vom Kaninchen und Krokette
mit Kohlrabi, Erbsen und schwarzem Kümmel

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett trocken
Weingut Freiburger, Heppenheim

Schnitzel von Odenwälder Rehkeule
auf Pfiffeling-Lauchgemüse mit 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

Windbeutel mit Himbeermousse gefüllt
an Lavendel-Aprikosen, Basilikumeis und Apfelbalsam

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese* Heppenheimer Stemmler
Weingut Freiburger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 79,00 €
Weinbegleitung 37,00 € Apfelweinbegleitung 25,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Hüttenthaler Frischkäse mit Aromaten
auf marinierten Zucchini und Gartenkräutersalat

Kartoffelrahmsuppe mit Kräutern und Pfifferlingen

Kartoffel-KäseStrudel mit „Rodensteiner Käse“ auf
Pommery-senf-Rahmsöße und Blattspinat

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

Terrine von Wachtel auf mariniertem Odenwälder Quinoa
mit gebratener Wachtelbrust, Wachtelei und roten Linsen

2020 Heppenheimer Chardonnay Spätlese trocken*
Weingut Freiburger, Heppenheim

Jakobsmuschel im ZucchiniMantel
mit Safran-ErbsenRisotto und PaprikaSugo

2017 Calcari
Parés Baltà, Pals del Penedès - Spanien

Knurrhahn, Gamba und Calamaretti
mit Artischocke und BouillabaiseSud

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

RibiselSorbet mit RieslingSekt*

Medaillon vom Kalbsfilet mit ZwiebelKruste
und Trüffel-PortweinJus

mit SommerGemüse und Walnuss-Krapfen

2011 Spätburgunder Bensheimer Kalkgasse trocken
Weingut der Stadt Bensheim

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 50,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 89,00 €
dazu Weinbegleitung 36,00 €