

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2019*	8.30
Heppenheimer Schloßberg: Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5.30
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	Glas 12.50
Odenwälder ZwetschgenSprizz	Glas 8.50

Griesel & Compagnie	<u>0.75 L</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

Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*	4.90
Treuschs ApfelGerry Blütenwiese*	4.90
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	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 Kästliche von Charneux	
Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5.50
Amontillado medium dry* de la Cuesta	5.50
Ver=Mut³	5.90
Wermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
Vinaut - der Portwein aus Umstadt	6.90
Maury Grenat 2015 , Parcè Frères, Roussillon	7.50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Bio-Rosé	6.20
Minze, Apfel, Rose Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	4.50
SanBitter ¹ - der alkoholfreie „Campari“	4.00

* = 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 HerbstSalat sowie gerösteten Kernen 8.90
mit hausgemachtem KirschEssig und WalnussÖl aus Reigels

Odenwälder Kartoffelsushi von der Lachsforelle
mit Forellenkaviar, Jungblättersalat und SenfSchand 18.00

Carpaccio vom Weiderind mit GartenkräuterSalat 18.00
und gehobeltem Hüttenthaler ZiegenGouda und Pinienkernen

Dreierlei Kartoffelsuppe mit KürbiskernKrapfen 8.50

Kraftbrühe vom Reh mit gebackenen Rehdrops 10.50

Blankett und Krokette vom Kaninchen 16.00
mit Kartoffel-Kräuterstrudel

Hauptgerichte

gebratener Loup de Mer auf Fenchel-Risotto 34.00
mit mediterranem Gemüse und Paprikasugo als Vorspeise 19.00

Saute von Edelfischen und Gamba im HummerSud
mit SommerGemüse und Erbsen-SafranRisotto 34.00
als Vorspeise 19.00

Kartoffelragout vom Wildschwein und WildCannelloni
mit Wirsing, Shitakepilzen und Kartoffelbirnchen 24.50

Steak von Kalbsrücken in Aromaten gebraten 33.00
mit Rahmsöße von grünem Pfeffer, Bratkartoffel und VitalSalat

Brust von der OdenwaldEnte mit Pfifferlingen 28.50
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 Kartoffelsushi von der Lachsforelle

mit Forellenkaviar, Jungblättersalat und Senfschmand

2020 roter Riesling Kabinett trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim

Blankett vom Kaninchen und Krokette

mit Kartoffel-Kräuterstrudel

2021 Grauer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim

Schnitzel von Odenwälder Rehkeule

auf Pfiffeling-Lauchgemüse mit WalnussKrapfen

2019 Spätburgunder Spätlese trocken
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

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

Apfel-Calvadoscreme im Windbeutel

mit glacierten Äpfeln, Thymian-Honigeis und Apfelbalsam

2018 Heppheimer Stemmeler Riesling Auslese
Weingut Freiberger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 81,00 €
Weinbegleitung 38,00 € Apfelweinbegleitung 25,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Hüttenthaler Frischkäse mit Aromaten

auf marinierten Zucchini und Gartenkräutersalat

Dreierlei Kartoffelsuppe mit Kürbiskernkrapfen

Kartoffel-KäseStrudel mit „Rodensteiner Käse“ auf

Pommery-senf-Rahmsauce und Blattspinat

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 51,00 €

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

Variation von Kartoffel und Kalbsfilet

mit Landei und Pfifferlingen

2020 Heppheimer Chardonnay Spätlese trocken*
Weingut Freiberger, Heppenheim

Hummerravioli im Hummersud

auf Salicorne und Tomaten

2017 Calcari
Parés Baltà, Pals del Penedès - Spanien

Steinbutt mit Dörrfleisch und Salbei

auf Süßkartoffeln, und Ingwer

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

RibiselSorbet mit RieslingSekt*

Taubenbust im Kartoffelmantel gebacken

auf Trüffel-PortweinJus mit SommerGemüse

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

2018 Aposionado
Bodegas José Pariente, La Seca, Rueda - Spanien

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 116,00 €
dazu Weinbegleitung 52,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 91,00 €
dazu Weinbegleitung 38,00 €