

Treusch^s

Genusswelten



Treusch^s
Schwanen

- * Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- * Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- * Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Menüs
- * MittagsMahl * OdenwaldMenü * Treuschs GenießMahl – weltweit

Wir sind für Sie da: 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch^s
Johanns-Stube

- * von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- * von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- * von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

Wir sind für Sie da: 11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage

Treusch^s
Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch^s
Apfelweine

- * seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- * nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- * Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'

Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

Aktuelle Informationen unter www.treuschs-schwanen.com

Per Email erreichen Sie uns unter info@treuschs-schwanen.com



Treusch^s
Schwanen



Treusch^s

TrüffelGenuss

das TrüffelFestival
21. Oktober bis 8. November 2022



Treuschs TrüffelGenuss

Trüffel sind ein Pilz-Genuss der besonderen Art - köstlich und kostbar zugleich. Wahrscheinlich waren sie schon den Menschen der Urzeit bekannt. Größere Bedeutung erzielten die Trüffel in der Antike, sie waren von Griechen und Römern hochgeschätzt. In der Renaissance wurden sie sehr populär, was bis heute angehalten hat. Trüffel sind die teuersten Speisepilze, die damit eine hohe Exklusivität genießen. Natürlich verlockt diese zu Fälschungen. Wir verarbeiten als weiße Trüffel „Tuber magnatum pico“ aus dem Piemont und als schwarze Trüffel „Tuber melanosporum“ aus dem Perigord und „Tuber uncinatum“ aus Italien. Lassen Sie sich von den wundervollen Aromen verführen.

Unsere WeinEmpfehlungen

2019 Auerbacher Grauburgunder trocken Weingut Schloß Schönberg, Bensheim	Fl. 43,00 0,1 L 7,50
2021 Gavi del Comune di Gavi Tenuta Olim Bauda, Gavi, Piemont	Fl. 41,00 0,1 L 7,40
2020 Terre di Tuffi Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana	Fl. 49,00 0,1 L 8,90
2020 Petit Chablis Pas si Petit La Chablisienne, Chablis, Frankreich	Fl. 41,00 0,1 L 7,40
2018 Frühburgunder trocken Roßdorfer Roßberg Weingut Edling, Roßdorf	Fl. 39,00 0,1 L 7,30
2015 Cuvée Robdert Vollmöller trocken Schloß Weingut Hohenbeilstein, Beilstein, Württemberg	Fl. 45,00 0,1 L 7,70
2018 Dolcetto di Dogliani San Luigi Azienda Agricola Pecchenino, Dogliani, Piemont	Fl. 44,00 0,1 L 7,60
2016 Teroldego Elisabetta Foradori, Mezzolombardo, Trentino, Italien	Fl. 52,00 0,1 L 9,20
2018 Hautes Côtes de Nuits Le Prieuré Vignerons des Monts de Bourgogne, Beaune, Frankreich	Fl. 58,00 0,1 L 9,40

Vorspeisen



Trusch
Schwanen

Carpaccio vom Kalbslendchen mit weißem Trüffel,
und getrüffeltem Ei und ZiegenGouda
23,00 // weiße Trüffel je g + 6,20

GänseleberPraline mit PerigordTrüffel, Backpflaume und Haselnuss
dazu ein Dreierlei vom Hokaidokürbis 23,00

Suppen

Pot au feu vom Odenwälder Oxenschwanz und PerigordTrüffel
mit Nocken vom Oxenschwanz 15,00

KartoffelRahmsuppe mit SteinpilzRavioli und weißem Trüffel
10,00 // weiße Trüffel je g + 6,20

Zwischengang

gebratenes Bries vom Kalb mit Pilzen, Erbsen
und Kochkäs' Risotto an SherryRahmsöÙe
21,00 // weiße Trüffel je g + 6,20

Kartoffel-Auflauf mit PerigordTrüffel verfeinert
und Ragout vom Oxenschwanz 18,00

Hauptgericht

Odenwälder RinderLende mit TrüffelKruste in RotweinJus
mit HerbstGemüse und ThymianPolenta
39,00

RehRücken im KartoffelMantel auf Portwein-TrüffelJus,
mit HerbstGemüse und TrüffelKrapfen
43,00

Gebratener Steinbutt mit Süßkartoffeln und Dörrfleisch
auf jungem Lauch und ChampagnerSöÙe
37,00 // weiße Trüffel je g + 6,20