

Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2019*	8,30
Heppenheimer Schloßberg, Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,30
Treichs 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

Treichs ApfelGerry Holunderblüte*	4,90
Treichs ApfelGerry Blütenwiese*	4,90
Treichs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	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 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 , Parc Frères, Roussillon	7,50

Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Mirabellengold	6,20
Mirabelle, Zitronenverbene 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 einem Gruß aus der Küche, 4erlei Brot, 4,90
rotem Linsenmus, Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

Vorspeisen und Suppen

Carpaccio von roter Beete mit marinierten Pilzen,
gehobeltem Ziegenkäse und Haselnussvinaigrette 15,50

Bunter HerbstSalat sowie gerösteten Kernen 8,90
mit hausgemachtem KirschEssig und Walnussöl aus Reigels

Terrine von der Odenwälder Lachsforelle
mit Honig, Pommerysenf und Jungblättersalat 17,00

Lebermousse von der Gans mit Portweingelee 16,00
und Odenwälder Quitte unter Knusperbrot

Krustentierrahmsuppe mit Fenchel
und gebackener Hummertasche 8,50

Kraftbrühe vom Reh mit gebackenen Rehdrops 10,50

Hauptgerichte

Lachsforellenschnitzel im Kartoffelkräutermantel 32,00
auf Blattspinat in Apfelwein-Senfsoße als Vorspeise 17,00

Seeteufelmedaillon und Gamba gebraten auf Thymianpolenta
mit mediterranem Gemüse und SafranOrangensoße 35,00
als Vorspeise 19,00

Kartoffelragout vom Weiderind und Maultasche
mit Wirsing, Shitakepilzen und Kartoffelbimchen 24,50

HochrippenSteak vom Reichelsheimer Weiderind in Aromaten,
mit Café de Parisbuttersoße, Bratkartoffel und VitalSalat 36,00

Schnitzel von Odenwälder Rehkeule im Kürbiskernmantel
mit Trompetenpilzjus auf Kohlrabi mit WalnussKrapfen 28,00

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 Cevicé von der Lachsforelle

mit Forellenkaviar, Jungblättersalat und Meerrettich
2020 roter Riesling Kabinett trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim

Hüttentaler Saibling mit Apfelweinsöße

auf Roter Beete und Meerrettich

2021 Grauer Burgunder Spätlese trocken
Weingut Freiberger, Heppenheim

Tranchen von der Entenbrust

mit Kürbisallerlei und Backpflaumensöße

2019 Spätburgunder Spätlese trocken
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

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

Lebkuchenmousse unter dem Knusperblatt

mit Gewürzäpfeln, Glühweinschaum und Apfelbalsam

2018 Heppheimer Stemmler 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

Carpaccio von roter Beete mit marinierten Pilzen,
gehobeltem Ziegenkäse und Haselnussvinaigrette

Sellerierahmsuppe mit Sonnenblumenkernkrapfen

Kartoffel-Spinatravioli mit „Rodensteiner Käse“
auf buntem Herbstgemüse und Schnittlauchsoße

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

Carpaccio und gebackenes vom Kalbsfilet

mit Trüffelvinaigrette und gefülltem Landei

2020 Heppheimer Rosa Chardonnay Ob trocken*
Bergsträßer Winzer eG, Heppenheim

Gebratene Gambas mit Dörrfleisch,
überbackenen Zucchini und Thymiansöße

2017 Calcari

Parés Baltà, Pals del Penedès - Spanien

Zweierlei von der Jakobsmuschel

mit Erbsen, Safran, roten Zwiebeln und Sesam

2019 Terre di Tuffi*

Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana

Buttermilch-LimettenSorbet mit RieslingSekt*

Odenwälder Rinderlende mit TrüffelKruste

in PortweinJus mit Petersilienwurzeln
und Kartoffelplätzchen

2015 Cuvée Robert Vollmüller trocken
SchloßWeingut Hohenbeilstein, Beilstein, Württemberg

KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

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

Treuschs DessertVariation

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese
Weingut Freiberger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

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

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