

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 0,75 L

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 Kostliche von Charneux	

Sherry Fino dry* José de la Cuesta	5,50
Amontillado medium dry* de la Cuesta	5,50

Ver=Mut	5,90
Vermut 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 , Parcé 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

Creme von weißen Bohnenkernen mit Roquefort,
Odenwälder Landei und Haselnussvinaigrette 15,50

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

Ceviche von der Odenwälder Lachsforelle 17,50
mit Buttermilchmarinade, Forellenkaviar und Jungblättersalat

gebackenes vom Odenwälder Wild mit Schwarzwurzeln
und Quitte sowie geröstetem Pumpernickel, 16,00

Krustentierrahmsuppe mit Fenchel
und gebackenem Hummertaler 10,50

Brühe vom Kaninchen 10,50
mit feinem Gemüse und Kaninchenrücken

Hauptgerichte

Gebratene Zandertranche auf Rahmkohlrabi 32,00
mit Graupenrisotto und Safransoße als Vorspeise 17,00

Loup de Mer gebraten auf mediterranem Gemüse 35,00
mit gebackenem Risotto und Paprikasoße als Vorspeise 19,00

Steak von Kalbsrücken in Aromaten gebraten 33,00
mit Rahmsöße von grünem Pfeffer, Bratkartoffel und VitalSalat

geschmorte Schweinsbäckchen in Senfsoße
mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree 24,50

Wildschweinkeulenschnitzel im Kürbiskernmantel mit
Preiselbeerjus auf Lauch-Shitake mit WalnussKrapfen 29,00

Desserts

unsere KäseAuswahl aus dem Odenwald und Europa
mit Treuschs WalnussTapenade 13,00

Treuschs DessertVariation mit exotischen Früchten 16,00

Kaffeepannacotta mit Zwetschge und Nusscrunch 8,90

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

Carpaccio von Lachsforelle und Forelle

mit Fenchelsalat und Forellenkaviar

2020 roter Riesling Kabinett trocken

Weingut Freiberger, Heppenheim

Hüttentaler Saibling mit Apfel-Meerrettichkruste

auf Schwarzwurzeln mit Rieslingsektsoße

2021 Grauer Burgunder Spätlese trocken

Weingut Freiberger, Heppenheim

Tranchen von der Georgenhäuser Entenbrust

auf Rosenkohl mit Dornfelderjus und Nusskrapfen

2020 Spätburgunder vom Granit trocken

Weingut Schloss Schönberg

Odenwälder Käse mit unserem FruchtGelee

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg

Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Gebackene Hüttenthaler Quarkklößchen

mit Gewürzbirnen und WeinschaumsöÙe

2018 Heppheimer Stemmeler Riesling Auslese

Weingut Freiberger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 85,00 €
Weinbegleitung 38,00 € Apfelweinbegleitung 25,00 €

Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Creme von weißen Bohnenkernen mit Roquefort,

Odenwälder Landei und Haselnussvinaigrette

Sellerierahmsuppe mit Sonnenblumenkernkrapfen

Kartoffel-Spinatravioli mit „Rodensteiner Käse“

auf buntem Herbstgemüse und SchnittlauchsoÙe

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 vom Kalbsfilet und Bries

mit Walnüssen und Hokkaidokürbis

2020 Heppheimer Rosa Chardonnay Oba trocken*

Bergstäber Winzer e.G., Heppenheim

Pot au Feu von Edelfischen

mit Hummertaschen im Krustentiersud

2020 Terre di Tuffi*

Teruzzi & Puthod, San Gimignano, Toskana

Orangen-Sternanisorbet mit Campari

Rinderfilet unter der Trüffelkruste

auf Wirsing mit gebratenen Kartoffelplätzchen und Trüffeljus

2013 Sankt Georg Spätburgunder, Sankt Laurent

Weingut Juris - Gols

KäseQuartett mit Tapenade von Schwarzen Nüssen

2013 Dornfelder trocken* Umstädter Herrnberg

Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Schokoladenterrine Schwarz-weiß

auf Chiliananas und Mandel-Krokanteis

2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese

Weingut Freiberger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 105,00 €
dazu Weinbegleitung 52,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 89,00 €
dazu Weinbegleitung 38,00 €