

# Treusch



## Schwanen

### Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2021*	8,40
Heppenheimer Schloßberg: Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	5,40
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	Glas 12,50
Aperol Spritz	Glas 6,80

### Griesel & Compagnie 0,75 L

Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

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 BeerenPort XO	6,90
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

<b>Ver=Mut<sup>3</sup></b>	5,90
Wermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Wolland	
<b>Vinaut - der Portwein</b> aus Umstadt	6,90
<b>Maury Grenat 2015</b> , Parcè Frères, Roussillon	7,50

### Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Rose	6,80
Boskoop Apfel, Rose, Himbeere Jörg Geiger, Schwäbische Alb	
Wildweibchen-Cocktail	4,50
SanBitter <sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“	4,00

\* = Weine und Gerichte, die mit Wein oder Apfelwein zubereitet sind, enthalten Sulfite

<sup>1</sup> = Farbstoff

## Treuschs Odenwaldmenü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Unser Lachsforellen-Kartoffelsushi  
mit Forellenkaviar und Gartenkräutern

2021 Heppenheimer Roter Riesling Qba  
Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim



### „Himmel und Erd“ 2023

Eigeninterpretation mit Blutwurst, Kartoffel, Apfel und Zwiebel  
2020 Weißherbst Spätburgunder feinherb  
Weingut Freiberger, Heppenheim



Kalbsrückensteak auf Steinpilzen in Rahm  
mit Kartoffelravioli und Kohlrabi

2020 Spätburgunder Kabinett trocken  
Weingut Adam Müller, Leimen



Käseauswahl mit Tapenade von Schwarzen Nüssen  
2018 Roßdorfer Roßberg Frühburgunder trocken,  
Weingut Edling, Roßdorf



Kartoffel-Biskuit mit Quark, Hollunder und Apfel

2021 Heppenheimer Eckweg Ruländer Auslese  
Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

<b>Menü komplett</b>	84,00 €
WeinBegleitung 35,00 €	ApfelweinBegleitung 20,00 €
<b>Menü ohne Zwischengang und Käse</b>	64,50 €
WeinBegleitung 28,00 €	ApfelweinBegleitung 15,00 €

## Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Marinierte Pilze mit Gartenkräutersalat  
Angemachtem Frischkäse und Haselnussvinaigrette  
Kräuterrahmsuppe mit Sonnenblumenkernen

Kartoffelkrapfen mit Käse und Walnusskernen  
auf buntem Sommergemüse und Schnittlauchrahmsöße

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

**Menü komplett** 52,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung oder mit unseren Apfelwein sowie mit Odenwälder Bieren an.

# Treuschs Genießmahl

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

**Ceviché von Jakobsmuschel mit Pinienkernen, Limetten und jungem Lauch**

2021 Heppenheimer Rosa Chardonnay QBA

Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim



**Gebratenes Seeteufel-Medaillon mit Queller**

auf geschmolzenen Tomaten im Hummersud

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett, trocken

Weingut Freiburger, Heppenheim



**Sorbet von Passionsfrucht**



**Odenwälder Rehrücken mit Rotweinschalotten**

auf jungem Kraut mit Herbsttropetensobe

2020 Roßdorfer Rossberg, Cabernet Sauvignon trocken

Weingut Edling, Roßdorf



**Käseauswahl mit Tapenade von Schwarzen Nüssen**

2018 Roßdorfer Roßberg Frühburgunder trocken.

Weingut Edling, Roßdorf



**Treusch 's Dessertvariation**

2018 Heppenheimer Stemmler Weißherbst

Weingut Freiburger, Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

<b>Menü komplett</b>	105,00 €
Weinbegleitung 35,00 €	Apfelweinbegleitung 20,00 €
<b>Menü ohne Zwischengang und Käse</b>	79,50 €
Weinbegleitung 28,00 €	Apfelweinbegleitung 15,00 €