

## Aperitif-Empfehlung

RieslingSekt extra trocken 2021*	8,90
Heppenheimer Schloßberg: Weingut Freiberger	
Prickelnder Reichelsheimer*	6,40
Treuschs ApfelSecco vom Reichelsheimer Weinapfel	
Champagne Haton & Fils Grande Reserve Brut	Glas 12,50
Aperol Spritz	Glas 6,80

<b>Griesel &amp; Compagnie</b>	<u>0,75 L</u>
Grand Cuvée Dosage zero 2016	68,00
Apfel Cuvée 2015	34,00
Apfel brut 2018	39,00

Treuschs ApfelGerry Blütenwiese*	5,60
Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*	5,90
Treuschs ApfelGerry Bohnapfel*	5,90
Treuschs ApfelPommeau XO 2000	7,90
Treuschs BeerenPort XO	7,40
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 Holland	
<b>Vinaut</b> - der Portwein aus Umstadt	6,90
<b>Maury Grenat 2015</b> , Parcé Frères, Roussillon	7,50

## Alkoholfreie Aperitifs

PriSecco Rose	7,40
Boskoop Apfel, Rose, Minze 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

## Treusch's Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Räucherforelle, Meerrettich und  
Forellenkaviar mit Feldsalat  
2022 Heppenheimer Sauvignier Gris Spätlese  
Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim

Gebratener Zander mit Roter Beete,  
Rollgerste und Apfel-Senfsoße  
2020 Chardonay DOC, Friaul, Volpe Pasini

Kalbsrücken mit Blumenkohl  
und Café de Parisbuttersoße,  
sowie Kartoffelplätzchen

2013 Pinot Noir Reserve  
Weingut Juris, Gols

Käseauswahl mit Gelee  
und Walnusstapenade  
2018 Müller-Thurgau Fumé  
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

Dessertvariation von Schokolade,  
Zitrusfrüchten und Mandel  
2021 Heppenheimer Eckweg Ruländer Auslese  
Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

<b>Menü komplett</b>	95,00 €
WeinBegleitung	38,00 €
<b>Menü ohne Zwischengang und Käse</b>	75,00 €
WeinBegleitung	27,00 €

## Treuschs vegetarisches Menü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Marinierte Pilze mit RoteBeetecarpaccio  
Schafskäse und Haselnussvinaigrette

Kürbislingwersuppe mit Kürbiskernöl

Kartoffel-Käseauflauf mit Walnusskernen  
auf buntem Wintergemüse und Kräutersoße

Dreierlei Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 54,00 €

# Treuschs Genießmahl

Aufmerksamkeit aus der Küche

Gebratene Gambas mit Kürbis, Fenchel und schwarzem Kümmel

2022 Heppenheimer Sauvignier Gris Spätlese  
Bergstäßer Winzer e.G., Heppenheim

Hummer mit Kerbel-Hollandaise und Krokette mit HummerpernodsöÙe

2020 Chardonay DOC, Friaul  
Volpe Pasini

Sorbet von Aperol mit Buttermilch und Rieslingsekt

Odenwälder Lammrücken mit Trüffelkruste überbacken  
auf Portweinjus und Thymiankrapfen

2013 Pinot Noir Reserve  
Weingut Juris, Gols

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade

2018 Müller-Thurgau Fumé  
Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

Dessertvariation von Schokolade, Zitrusfrüchten und Mandel

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

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	115,00 €
Weinbegleitung	38,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	80,00 €
Weinbegleitung	27,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.