

Besonderes aus der „Schwanen-Küche“

Die Einstimmung zum Start

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

5,90€, / p. Pers.

Vorspeise und Suppen

Bunter Frühlingsalat mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl

9,90€ - **Vegan möglich**

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“

Bestehend aus Komponenten von Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch

15,50€

Angemachter Ziegenquark mit jungem Lauch,
marinierte Pilze und Odenwälder Grünkern

17,50€- **Vegan möglich**

Lammrahmsuppe mit Apfel-Gerry und Grünkernbratling

7,50€

Hummerrahmsuppe und gebackenem Hummer

mit Fevés und Basilikum

11,50€

Hauptgerichte

gebratene Edelfischen mit jungem Lauch und Brokkoli
auf Paprikasoße und „schwarzen Steinen“

Groß 34,00€ / Klein 25,00€

Gebratenes Hüttenthaler Lachsforellenschnitzel im Kartoffelmantel

auf Kohlrabigemüse mit Apfelwein-Senfsoß

29,50€

Gebratene Lammleber mit Roten Zwiebeln

auf geschmortem Wirsing, Kartoffelplätzchen und Salbeisoße

24,50€

Rehkeulenschnitzel in Gartenkräuterpanade gebraten

mit Kartoffelkrapfen, Lauch-Pilzgemüse und Wachholdersoße

28,50€

Bratling von weißen Bohnenkernen

mit Champignons, Marktgemüse und Kräutersoße

24,50€ - **Vegan möglich**

Treuschs „Leib-Speisemenü“

Lammrahmsuppe mit Apfel-Gerry und Grünkernbratling



Odenwälder Lammschmorbraten in herzhafter Apfelweinsosse
auf Würzelgemüse und Kräuterkroketten

27,50€



Tirami-Su von Erdbeer und Frischkäse

Menüpreis 39,50€

Unsere Weinempfehlung aus „Europa“ Glasweise

Weißweine

2022 Weißburgunder Kabinett, trocken

Weingut Freiberger
Heppenheim

0,2L / 6,60€

2022 La Mer, Vermentino, Roussanne
Château Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Roussillon, Frankreich

0,1L / 7,70€

2023 GrauBurgunder, sur Lie
Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim

0,1L / 6,40€

Gerne reichen wir Ihnen auch unser Umfangreiche Weinkarte!

Für Vorneweg und aus dem Suppentopf

Kartoffel-Kräuterrahmsuppe mit geräucherter Blutwurst

5,90€ - **Vegan möglich**

Geröstete Grünkernsuppe mit Grießklößchen

5,90€

Hüttenthaler Goldklümpchen im Salatnest

mit Kräuterschmand und Regionaler Brotauswahl
der Hüttenthaler Handkäse im Kartoffelbierteig gebacken

Groß 13,40€ / Klein 9,90€

Da haben wir den Salat

Unsere Vitale Salatschüssel mit.....

verschiedene Blattsalate mit Gemüse, Grünkern,
Kräutern, Äpfel Champignons, geröstete Kerne und gekochtem Ei,
mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

15,90€- Vegan möglich

bunter Salatteller der Jahreszeit mit.....

mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem „Odenwälder Käse“
und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-Apfelvinaigrette und Brotauswahl

16,90€

Bunter gemischter Beilagensalat mit Blattsalat und Rohkostsalaten

5,10€ - Vegan möglich

Odenwald Pur für vorweg oder herzhaft danach....

„Der Hüttenthaler Handkäse“ mit Apfelmusik und Walnuss

Die Apfelmusik besteht aus Apfel und Zwiebelwürfel
angemacht mit unserem Apelessig und Walnussöl
dazu reichen wir eine Brotauswahl und Butter

10,20€

Odenwälder Kochkäse aus Hüttenthaler Schichtkäse

Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Kümmel

9,80€

Zusätzlich mit Apfelmusik 2,00€

Alles mit Kartoffel – typisch Odenwald

Himmel und Erd - Traditionell
gebratene Blutwurst auf Kartoffelbrei mit hausgemachter Apfelpfanne und gerösteten Zwiebeln
14,50€

Odenwälder Kartoffelpfännchen „Bauernfrüstück“
Gerösche mit Hausmacher Wurst, Rührei und eingemachte Gummern
13,90€

Unsere handgeschabten geschmelzte Kartoffelspatzen
mit Äpfeln, Zwiebeln und Hüttenthaler Käse, auf Rahmchampignons und Beilagensalat
gr. 16,10€ /kl. 14,10€

Odenwälder-Grünkern-Kartoffelklöße
mit „Hüttenthaler Käse“ gefüllt auf buntem Gemüse in Kräuterrahm
gr. 16,10€ /kl. 14,10€

von Odenwälder Wuzz

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße
dazu gibt's Handgeschabte geschmelzte Kartoffelspatzen und Beilagensalat
das Schnitzel ist in Biertreber paniert und in Hüttenthaler Butter gebraten
gr. 19,90€ /kl. 17,90€

Odenwälder Kelterersteak vom Scheinerücken
mit hausgemachten Kartoffelkroketten, Beilagensalat und Apfel-Champignonrahmsoße
gr. 19,70€ /kl. 17,70€

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein
dazu gibt's gebackene Kartoffelschnitz und Beilagensalat
das Schnitzel ist in Hüttenthaler Butter gebraten
gr. 18,90€ /kl. 16,90€

zusätzlich mit Kochkäse 3,40€

Hackfleischpfanne mit Bratkartoffeln und Kräuterschmand
Hackfleisch mit Kraut, Zwiebeln und Hausbier geschmort
15,80€

von Odenwälder Federvieh

Knuspriges Odenwälder Backhuhn
dazu Kartoffelsalat mit Kräutern, roten Zwiebeln und Honig-Senfchmand
das Hähnchenfleisch wird mariniert und in Sesampanade gebacken
20,90€

Für Liebhaber des süßen Abschlusses...

Dessert aus unseren Menüs

17,50€

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem Früchte-Potpourri

14,50€

Tirami-Su von Rhabarber und Frischkäse

8,90€

Käseteller aus 6 verschiedenen Regionalen und Europäischen Sorten

Mit Brotauswahl, schwarzen Nüssen und Fruchtaufstrich

14,00€

Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis mit marinierten Beeren

7,90€ / Naschkatze 4,90€

Frisch gebackene Honig-Zimt-Kartoffelwaffel
mit hausgemachtem Apfelbrei und HardhofEis Vanille

7,90€

„Eierlikörbecher“ mit gerösteten Walnussstreusel

HardhofEis Schokolade mit Schlagsahne, Walnussstreuseln und Eierlikör

7,90€ / Naschkatze 4,90€

„Odenwälder Apfeleisbecher“

HardhofEis Vanille und Haselnuss mit hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne

7,90€ / Naschkatze 4,90€

„WildweibchenBecher“

HardhofEis Vanille und Erdbeer mit Waldbeeren und Schlagsahne

7,90€ / Naschkatze 4,90€

„Jahreszeitenbecher“

Vanilleeis mit Früchten der Jahreszeit und Schlagsahne

8,90€ / Naschkatze 5,90€

HardhofEis - Vanille, Schokolade, Haselnuss, Erdbeer

1 Bällchen 2,00€

2 Bällchen 3,60€

3 Bällchen 5,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€

Unsere hausgemachten Fruchtsorbets - nach Tagesangebot

1 Bällchen 2,40€

2 Bällchen 4,20€

3 Bällchen 6,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€

Alkoholfrei Getränke