

Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Carpaccio vom Beerfelder Lammrücken mit Kapuzinerkressekapern,
Gartenkräutern und geraspelttem Ziegenkäse

21,00€

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett, Weingut Freiburger, Heppenheim

Lammravioli und Krokette mit Schwarzkümmel
und grünen Bohnen sowie Bohnenkrautschaum

18,00€

2023 GrauBurgunder, sur Lie, Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim

Odenwälder Lammkeulensteak auf Blattspinat
mit Tomaten-Thymiansoße und Kartoffel-Schalottenwindbeutel

28,50€

2020 Umstädter Spätburgunder Weißherbst, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Holunderblüteneisparfait und Holunderschaum
in der Schokoladenkugel mit Apfel und Minze

17,50€

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese, Weingut Schütte

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 79,00 € / ohne Zwischengang 62,00 €

WeinBegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 25,00 € / 3 Weine 19,00€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Angemachter Ziegenquark mit jungem Lauch,
marinierte Pilze und Odenwälder Grünkern

Gartenkräuterrahmsuppe mit Haselnusskrapfen

Kartoffel-Käseauflauf mit Grünkern
auf buntem Frühlingsgemüse und Petersiliensoße

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 59,00 €

Genießmahlmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Tatar von Yellow Fin Thunfisch mit Sesam und blauem Reis
mit marinierten Artischocken und Safrancreme

23,00€

2021 Gavi del Comune di Gavi, Cortese, Tenuta Olim Bauda

7,80€ / 0,1L

Gambas in verschiedenen Varianten
mit grünem Spargel und Krustentiersud

23,00€

2015 Heppenheimer Steinkopf Riesling Kabinett, Weingut Freiberger, Heppenheim

6,60€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht

Dreierlei von Odenwälder Jungziege mit Heujus
auf bunten Möhren und Maisplätzchen

39,00€

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

7,70€ / 0,1L

Europäische Käseauswahl
mit Gelee und Walnusstapenade

14,00€

2018 Müller-Thurgau Fumé, Weingut Schloß Schönberg, Bensheim

6,90€ / 0,1L

Variation von weißer und zartbitter Schokolade
mit Himbeersorbet und Knusperbättern

17,50€

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese, Weingut Schütte

7,20€ / 0,1L

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 120,00 €

Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich) 34,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 85,00 €

Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich) 19,00 €

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!