



Treuschs Schwanen

GenießMahl

Aufmerksamkeit aus der Küche

Rotbarbenfilet mit marinierten Zucchini
an Gewürz-Couscous und mediterranem Gemüse 18,80€

2022 Heritage blanc, Chateau de corneilla, Roussillon

Hummerrahmsuppe mit Fenchel und Gambas 11,80€

Maultasche und Krokette von der Ziege
auf Paprikarisotto mit grünem Spargel und Salbeisoße 22,00€

2023 Sublime, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Rücken und Blankett von der Ziege auf Lauch-Pilzragout

mit Mandelbällchen und Tymiansoße 39,00

2020 Le Soleil, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Europäische Käseauswahl

mit Gelee und Walnusstapenade 14,00€

Treuschs BeerenPort XO, Reichelsheim

Treuschs Dessert-Variation 17,50€

2022 Solaris Auslese, Bergsträßer Winzer e.G.

Menü komplett 125,00 €

WeinBegleitung 34,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 89,00 €

WeinBegleitung 22,50 €

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich



Treuschs Schwanen

Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Aufschnitt von rosa Kalbsrücken mit Haselnussvinaigrette,
mariniertem Spargel, Gartenkräutersalat und Brotchips 18,80€
2022 Umstädter Grauer Burgunder Spätlese, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat
mit Kartoffeltaler mit Kaviar-Schnittlauchsoße 22,00€
2020 Auerbacher Silvaner trocken, Weingut Schloß Schönberg Bensheim

Wachtelbrust im Weinblatt auf Ofenkarotten
und Kräuterkrapfen an Café de Parisbuttersoße 32,00€
2017 Auerbacher Höllberg Spätburgunder trocken, Bergsträßer Winzer e.G.

Dessertkomposition
von Erdbeeren, Rhabarber und Quark 16,50
2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese Heppenheimer Stemmler
Weingut Freiburger, Heppenheim

Menü komplett 85,00 €
WeinBegleitung 28,00€
Menü ohne Zwischengang 69,00 €
WeinBegleitung 22,50€

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich



Treuschs Schwanen

Gasthausmenü

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe und Lachsforelle

Braten vom Odenwälder Lamm in Thymiansoße
auf geschmortem Lauch und Pilzen mit Kartoffelbirnchen

Grießflammerie mit Hollunderschaum

Menüpreis 42,80€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Mariniertes buntes Gemüse in Honig-Chili Vinaigrette
mit angemachtem Ziegen-Frischkäse und Gartenkräutern

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Haselnusskernen

Spargelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Bärlauchrahm

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 59,00 €