



Treuschs Schwanen

GenießMahl

Aufmerksamkeit aus der Küche

Hummer in Estragon-Schalottenmarinade
auf Pistazien-Cous-Cous mit Erbsen-Minzeis 30,00€
2022 Heritage blanc, Chateau de corneilla, Roussillon

Hummerrahmsuppe mit Fenchel und Maultaschen 11,50€

Hummertaschen und Salicorne
auf Kartoffel-Senfstampf mit Wermutsoße 29,00€
2023 Sublime, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Halber Hummer auf Avovadorisotto mit grünem Spargel
und Soße von geröstetem Sesam 41,00
2020 Le Soleil, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Europäische Käseauswahl
mit Gelee und Walnusstapenade 14,00€
Treuschs BeerenPort XO, Reichelsheim

Himbeermousse mit Ingwerpfirsich und Basilikumeis 17,50€
2022 Solaris Auslese, Bergsträßer Winzer e.G.

Menü komplett 135,00 €

WeinBegleitung 34,00 €

Menü ohne Zwischengang und Käse 99,00 €

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 Riesling-Schnittlauchsoße 22,00 €
2020 Auerbacher Silvaner trocken, Weingut Schloß Schönberg Bensheim

gelackte Entenbrust auf Himbeerbalsamico-Soße
mit Sesamkarotten und Thymianspitzbuwe 30,50 €
2017 Auerbacher Höllberg Spätburgunder trocken, Bergsträßer Winzer e.G.

Dessertkomposition

von Erdbeeren, Rhabarber und Quark 16,50
2018 Spätburgunder Weißherbst Auslese Heppenheimer Stemmeler
Weingut Freiberger, Heppenheim

Menü komplett 85,00 €

Weinbegleitung 28,00 €

Menü ohne Zwischengang 69,00 €

Weinbegleitung 22,50 €

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich



Gasthausmenü

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe mit Lachsforelle

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

Hausgemachtes Eisparfait mit Früchten

Menüpreis 42,80€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

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

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe mit gerösteten Haselnusskernen

Grünkernbratling auf geschmortem Spitzkohl mit gebratenen Pfifferlingen

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Menü komplett 59,00 €