



Für Vorneweg

Die Einstimmung zum Start
Aufmerksamkeit aus der Küche,
dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und
KräuterSchmand
6,20€, / p. Pers.

Goldklümpchen
Hüttenthaler Handkäse im
Kartoffelbierteig gebacken
auf Salatnest mit Kräuterschmand
und Regionaler Brotauswahl
Groß 13,40€ / Klein 9,90€

Aufschnitt von rosa Kalbsrücken
mit Haselnussvinaigrette,
mariniertem Spargel,
Gartenkräutersalat und Brotchips
18,80€

Mariniertes buntes Gemüse
in Honig-Chili Vinaigrette
mit angemachtem Ziegen-Frischkäse und
Gartenkräutern
16,80€

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“
Bestehend aus Komponenten von Fisch,
Käse, Fleisch und vegetarisch
18,80€

Salate

Bunter Frühlingssalat
mit gerösteten Kernen und Nüssen
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig
und WalnussÖl
9,90€

Unsere Vitale Salatschüssel
mit Blattsalaten, Gemüse, Grünkern,
Kräutern, Äpfel, Champignons, gerösteten Kernen
und gekochtem Ei,
mit Kartoffel-Äpfelvinaigrette und Brotauswahl
16,10€

Bunter Salatteller der Jahreszeit
mit knusprigen Putenbrustwürfeln, gewürfeltem
„Odenwälder Käse“
und Kräuterpesto, angemacht mit Kartoffel-
Äpfelvinaigrette und Brotauswahl
18,10€

Bunter gemischter Beilagensalat
mit Blattsalat und Rohkostsalaten
5,20€

Suppen

Kraftbrühe vom Lamm mit feinem Gemüse und Lammtalern
11,50€

Kartoffel-Petersilienrahmsuppe und Lachsforelle
8,90€



Treuschs Schwanen

Hauptgerichte

Gambas und Jakobsmuschel

mit Fenchel und Frühlingslauch auf Safranrisotto Krustentiersoße 37,00 €

gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat

mit Kartoffeltaler mit Kaviar-Schnittlauchsoße 33,00 €

Steak vom Rinderrücken mit Rahmsoße von grünem Pfeffer,

Vitalsalat und Mandelbällchen 33,50 €

gelackte Entenbrust auf Himbeerbalsamico-Soße

mit Sesamkarotten und Thymianspitzbuwe 30,50 €

Odenwälder Wildkräuter Knödel mit Brennnessel

auf glaciertem Gemüse mit Speckkrüstchen in Rieslingrahmsoße gr. 23,90€ /kl. 19,90€

Knuspriges Odenwälder Backhuhn

mariniertes Hähnchenfleisch in Sesampanade

mit Kartoffel-Kräutersalat, roten Zwiebeln und Honig-Senfchmand 23,90 €

Odenwälder Kelterersteak vom Schweinerücken mit hausgemachten Kartoffelkroketten,

Beilagensalat und Apfel-Champignonrahmsoße gr. 22,40€ /kl. 19,40€

Bierbrauerschnitzel auf Bier-Zwiebelsoße mit handgeschabten

Kartoffelspatzen und Beilagensalat gr. 22,40€ /kl. 19,40€

Odenwälder Butterschnitzel vom Landschwein in Hüttenthaler Butter gebraten

mit gebackenen Kartoffelschnitz und Beilagensalat

gr. 22,40€ /kl. 19,40€

zusätzlich mit Kochkäse 3,40€

Unsere handgeschabten Kartoffelspatzen

mit Äpfeln, Zwiebeln und Käse, auf Rahmchampignons und Beilagensalat

gr. 16,90€ /kl. 14,90€



Dessert.

Treuschs Dessertvariation
Mousse, Eisparfait, Sorbet, frische
Früchte und gebackenes
17,50€

Dreierlei hausgemachte Sorbets
mit buntem Früchte-Potpourri
14,50€

Tarte der Saison
mit hausgemachtem Eis und Früchten
12,50€

Unser Gasthausdessert
8,90€

Käseteller
mit 6 verschiedenen Sorten,
Brotauswahl, schwarzen Nüssen und
Fruchtaufstrich
14,00€

Frisch gebackene
Honig-Zimt-Kartoffelwaffel
mit hausgemachtem Apfelbrei und
Vanilleeis
7,90€

Eis und Sorbet.

Hausgemachtes Kürbiskern-Kartoffeleis
mit marinierten Beeren
7,90€ /Naschkatze 4,90€

„Eierlikörbecher“
Schokoladeneis mit Schlagsahne,
Walnussstreuseln und Eierlikör
7,90€ /Naschkatze 4,90€

„Odenwälder Apfeleisbecher“
Vanilleeis und Schokoladeneis mit
hausgemachtem Apfelmus und Schlagsahne
7,90€ /Naschkatze 4,90€

„WildweibchenBecher“
Vanilleeis und Erdbeereis mit Waldbeeren und
Schlagsahne
7,90€ /Naschkatze 4,90€

Hausgemachtes-Eis
– Vanille, Schokolade, Erdbeer
oder

unsere hausgemachten Fruchtsorbets
– nach Tagesangebot

1 Bällchen 2,20€
2 Bällchen 4,20€
3 Bällchen 6,00€

mit Hüttenthaler Schlagsahne 0,70€