



Treuschs Schwanen

*GenießMahl*

Aufmerksamkeit aus der Küche

Rotbarbe in Estragon-Schalottenmarinade  
auf Pistazien-Cous-Cous mit Erbsen-Minzeis  
2022 Heritage blanc, Chateau de corneilla, Roussillon

Hummerrahmsuppe mit Fenchel und Hummertalern

gebratenes Kalbsbries und Kalbskopf  
auf Kartoffel-Senfstampf mit Café de Paris buttersoße  
2023 Sublime, Chateau Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Crepinette vom Fasan im Weinblatt mit Pfifferlingenen  
auf gebratenen Kohlröbchen und Sherryjus  
2010 Blaufränkisch, Weingut Meinklang, Pamhagen

Europäische Käseauswahl

mit Gelee und Walnusstapenade 14,00 €  
2009 Gundelsheimer Himmelreich Auslese, Weinbau-Pavillon Gundelsheim

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 98,00 €

WeinBegleitung 22,50 €

Getränkebegleitung auch alkoholfrei möglich



## Odenwaldmenü

### Aufmerksamkeit aus der Küche

Geflügelleberparfait mit gerösteten Haselnüssen,  
mariniertem Kürbis und Brotchips

2022 Umstädter Grauer Burgunder Spätlese, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

gebackener Blutkuchen "Himmel und Erd"

auf Kartoffelpüree mit Apfel und Zwiebel

2020 Auerbacher Silvaner trocken, Weingut Schloß Schönberg Bensheim

Rehschnitzel im Kürbiskernmantel und Pfifferlingrahmsoße

mit geschmortem Wirsing und Kartoffelkräuterkrapfen

2017 Auerbacher Höllberg Spätburgunder trocken, Bergsträßer Winzer e.G.

Dessertkomposition von Odenwälder Zwetschge

Gewürzzwetschgenmousse, Rotweineisparfait und gebacken Zwetschgen 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