

“Kochschule im Schwanen”

Das GenießerRestaurant im Odenwald

Die feine Küche des Odenwaldes

-traditionell, kreativ, handgemacht und authentisch

für das Frühjahr 2026



Los geht es mit der Vorstellung des Menüs. Danach erfolgt die Vor- und Zubereitung der einzelnen Komponenten. Gearbeitet wird im Team, so dass jeder alles sieht und bei allem mitmachen kann. Die Arbeitsschritte und Handgriffe werden detailliert erklärt und vorgemacht. Ziel ist es, dass die Teilnehmer üben und lernen und mit vielen nützlichen Tipps und Informationen die Gerichte eigenständig nachkochen können. Danach erfolgt das Zubereiten und Anrichten der vorbereiteten Gerichte, wie es zu Hause auch sein würde. Zwischen den einzelnen Menügängen wird jedes Gericht von den Teilnehmern in der Küche fertig gestellt und angerichtet, bevor es dann wieder zum Essen ins Restaurant geht. Begleitet wird das Menü mit korrespondierenden Getränken. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt, damit jeder alles sieht und um die Nachvollziehbarkeit zu gewährleisten.

Samstag 10.01.2026 “Grundlagen Soßen”

- Dieses Kochseminar ist auf den Grund Soßen aufgebaut.
- Wir werden dazu passende Gerichte mit Unterstützung zubereiten.
- Der Fokus in diesem Seminar liegt bei der Vorbereitung und Fertigstellung der Soßen.
- Fischfond als Basis und weiterverarbeitet- Grundsoße aus Knochen und mit geschmortem Fleisch, Veredelte Soße aus der Grundsoße und Möglichkeiten der Bindung/ Konsistenz



Samstag 07.02.2026 “Valentinstag”

- Lachsforelle in Buttermilchmarinade mit Kokosnuss und jungem Lauch
- Gambas auf Mandelrisotto mit Safranoße
- Kalbsfilet auf Rotweinsoße mit Petersilienwurzel und Kartoffelriegel
- Schokoladenterrine auf Mangoragout mit Mandelkrokant



Samstag 07.03.2026 “Fisch in den Frühling”

- Forelle Harlekin mit Estragon und Schwarzwurzeln
- Lachsforellensoufleé auf geschmortem Fenchel mit Kerbelsoße
- Loup de Mer mit Spinattortellini, Romanesco und Weißweinsoße
- Rhabarber-Joghurtterrine auf Rhabarberkompott mit Mandelkrokant



Samstag 25.04.2026 “Spargel und Kräuter”

- Pfefferlendchen mit mariniertem Spargel und Kresse
- Schupfnudel mit Estragon und gebatenem Spargel auf Safranoße
- gefüllte Stubenkückenbrust auf gebackenem Spargel mit Thymianpolenta
- Erdbeer-Minzsalat mit Weißem Schokoladen-Chilimousse



Samstag 30.05.2026 “Lamm und Kalb”

- Aufschnitt vom Kalbsrücken mit Haselnussvinaigrette
- Kalbsmaultaschen auf Spargelgemüse in Schnittlauchrahm
- Lammrücken unter Käsekruste auf Rosmarinjus und Polentaauflauf
- Erdbeertörtchen mit Erdbeerragout und gebackener Erdbeere

wir behalten uns Änderungen der Gerichte vor.

Beginn der Kochseminare 10.30 Uhr

Aperitif mit Gästen ca. 14.00 Uhr, Ende ca. 17.00Uhr

Preis für die Kochseminar-Teilnehmer 155,00€ p. Person

das beinhaltet die Teilnahme, das Menü, Aperitif, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee, Rezeptbroschüre

Preis für Gäste 79,00€

beinhaltet das Menü mit begleitenden Weinen, Aperitif, Mineralwasser, Kaffee

Wir sind für Sie da: ab 12 Uhr & ab 18 Uhr - **Mi. & Do. Ruhetage!**

Kochkurstermine, Veranstaltungen, Termine & mehr finden Sie auf unsere Homepage

www.treuschs-schwanen.com - Info@treuschs-schwanen.com

Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim - Tel. 06164 / 2226

Instagramm: treuschsschwanen

