

“Kochschule im Schwanen”

Das GenießerRestaurant im Odenwald

Die feine Küche des Odenwaldes
-traditionell, kreativ, handgemacht und authentisch

für den Herbst/Winter 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 Haus 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 26.09.2026 “Italienische Herbstküche”

- Loup de Mer auf marieniertem Fenchel mit Estragon
- Polentaauflauf mit Thymian und Zeigekäse auf Tomatensugo
- geschmorter Ochsenschwanz in Barolosose mit Gnocchi und Zucchini
- Amarettini-Frischkäsemousse mit Himbeeren und Zabayone

Samstag 10.10.2026 “Wild im Odenwald”

- Rehrücken im Blätterteig mit Waldpilzen
- Wildmaultaschen auf Wirsing in Wähholdersoße
- Schmorbraten aus der Keule mit Haselnussplättchen
- Apfel-Lebkuchenaufbau mit Weinschaumsoße

Samstag 07.11.2026 “Gans und Co”

- Rosa Entenbrust auf Lauch-Pilzsalat mit Apfel-Preiselbeersenf
- geschmorte Entenkeule mit Speckrosenkohl und Spätzle
- Odenwälder Gänsebraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Lebkuchensoße
- Apfellebkuchenstrudel mit Zimtschaumsoße

Samstag 28.11.2026 “Feine Weihnachten mit Fisch”

- zweierlei Gambas auf Schwarzwurzelsalat mit Orngenvinaigrette
- Lachsforelle unter Apfel-Meerrettichhaube auf Blattspinat mit Rieslingsoße
- gepfeffertes Seeteufel auf Paprikasugo mit Sepiarisotto und Safransoße
- Nougatmousse mit Vanilleananas und Amarettoeis

wir behalten uns Änderungen der Gerichte vor.

Beginn der Kochseminare 10.30 Uhr

Aperitif mit Gästen ca. 13.45 Uhr, Ende ca. 16.30Uhr

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

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

Instagram: [treuschsschwanen](https://www.instagram.com/treuschsschwanen)

