

# Treusch's



## Schwanen

## Treuschs OdenwaldMenü

FrühlingsGenuss vom Feinsten

### Aperitif-Empfehlung

<b>Treuschs „Prickelnder Reichelsheimer“*</b>	5,20
unser spritzig-trockener ApfelSecco	
<b>ApfelWalzer extra trocken*</b>	7,90
der legendäre Odenwälder ApfelChampagner von Dieter Walz, Fürth	
<b>Rieslingsekt extra trocken 2015*</b>	7,90
Weingut Freiburger, Heppenheim	
<b>HolunderSprizz*</b>	5,50
Prickelnder Reichelsheimer mit Holunderblütensirup	
<b>Champagne Grand Reserve brut*</b>	11,50
Haton & Fils, Darmery, Marne	
<b>Treuschs ApfelGerry Holunderblüte*</b>	4,50
<b>Treuschs ApfelGerry Graue Herbstrenette*</b>	4,90
<b>Treuschs ApfelGerry Wilder Holzapfel*</b>	5,50
<b>Treuschs ApfelGerry Weinapfel*</b>	5,50
<b>Treuschs ApfelPort XO</b>	7,90
<b>Treuschs ApfelPommeau XO 2000</b>	6,90
<b>Treuschs ApfelBalsamico Aperitivo</b>	4,20
<b>Sherry Fino dry* José de la Cuesta</b>	5,40
<b>Amontillado medium dry*, de la Cuesta</b>	5,40
<b>Ver=Mut<sup>3</sup></b>	5,90
Vermut aus Umstädter Wein von Vinum Autmundis, Destillat der Bachgau-Destille und Kubebenpfeffer von Ingo Holland	
<b>Umstädter Port VA 59</b>	6,50
<b>Porto Burmester 2007*</b>	6,50
Late bottled vintage	

### Alkoholfreie Aperitifs

<b>PriSecco weißduftig</b>	5,20
Jörg Geiger, Schwäbische Alb von alten Apfel- und Birnensorten Kräutern, Holunderblüte	
<b>Wildweibchen-Cocktail</b>	3,90
<b>SanBitter<sup>1</sup> - der alkoholfreie „Campari“</b>	3,20
<b>HolunderSprudel</b>	3,20

### Odenwälder Biere

<b>Schmucker Meister-Pils</b>	0,3	3,00
als A-Bier-itif	0,2	2,50
<b>Treuschs Hausbier</b>	0,3	3,00
das Odenwälder Landbier von Schmucker		
<b>Schmucker Odenwälder Hell - bio</b>	0,5	3,90
<b>Schmucker Weizenbock</b>	0,5	4,40
<b>Schmucker Schwarzbier</b>	0,5	3,90
<b>Schmucker Rosé-Bock</b>	0,5	4,40
<b>Schmucker HefeWeizen</b>	0,5	3,90
<b>Schmucker alkoholfrei</b>	0,33	2,90
<b>Schmucker Hefe alkoholfrei</b>	0,5	4,20

<sup>1</sup> = Farbstoff

\* = Sulfite

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

### Variation von Odenwälder Bachforelle mit Gartenkräutern, Gurke und grobem Senf

2015 Riesling trocken\* Odenwald-Gasthaus Edition  
Umstädter Steingerück  
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt



### Blanquett vom Kaninchen und gebackene Ravioli mit Spargel, Erbsen und BrennesselSoße\*

2015 Blanc de noir Spätburgunder trocken  
Groß-Umstädter Stachelberg  
Weingut Brücke-Ohl, Groß-Umstadt



### Brust vom Odenwälder MaisHähnchen gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse mit gebratenen Spargel und KräuterKrapfen

2015 Heppheimer Sankt Laurent trocken\*  
Weingut Freiburger, Heppenheim



### PfefferminzEisparfait und RhabarberTarte mit marinierten Erdbeeren und ApfelSeccoSabayon\*

2015 Roter Riesling Auslese\*  
Heppheimer Eckweg  
Bergstraße Winzer eG

Hausgemachtes Feingebäck

**Menü komplett** 64,50 €  
dazu Weinbegleitung 28,00 €

**Menü ohne Zwischengang** 51,50 €  
dazu Weinbegleitung 22,00 €

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten an. Wir werden Sie kompetent beraten

\* = diese Gerichte sind mit Wein oder Apfelwein zubereitet und enthalten somit Sulfite

## Vorspeisen

bunter FrühlingsSalat mit FruchtEssig und WalnussÖl angemacht  
mit BrotKrüstchen, marinierten Pilzen und gerösteten Nüssen 10,00

Variation von Odenwälder Bachforelle  
mit Gartenkräutern, Gurke und grobem Senf 15,00

Carpaccio vom Umstädter WeideRind mit geraspelttem BüffelParmesan,  
HolunderKapern und KräuterSalat 15,00

Rehfilet im PumpernickelMantel mit WalnußTapenade  
und Radieschen-ChampignonSalat 14,00

Rahmsuppe vom Arheilger Spargel mit WalnußKrapfen 7,50

Blanquett vom Kaninchen und gebackene Ravioli  
mit Spargel, Erbsen und BrennesselSoße\* 14,00

Sauté von Edelfischen, Miesmuscheln und Gamba mit Fenchel  
im Orangen-SafranSud\* 14,00

Soufflée vom Momarter BioZiegenQuark  
auf grünem und weißem Spargel in BrennesselSoße 13,00

## Hauptgerichte

gebratener Loup de mer mit MeeresfrüchteRisotto\*,  
Zuckerschoten und roter PaprikaSoße\*  
30,00 // Zwischengang 17,00

Heilbutt unter Kräuterkruste, mit HummerRavioli,  
Fenchel und Erbsen in Safran-AnisSoße 28,00

Brust vom Odenwälder MaisHähnchen, gefüllt mit Blattspinat und Ziegenkäse\*  
mit gebratenen Spargel und KräuterKrapfen 26,00

Mandelschnitzel vom Kalbsrücken mit Arheilger Spargel,  
KräuterHollandaise\* und KürbiskernKroketten 29,50

Odenwälder RehbockRücken mit NußKruste, Kirschen und Balsamico  
mit Spargel-KartoffelStrudel 32,50

Odenwälder Ribeye - 300 g, naturgereift, vom Odenwälder Simmentaler Fleckvieh  
mit Café de ParisSoße, FrühlingsGemüse und BackKartoffel 31,00

Variation vom Arheilger Spargel auf Tomaten-BärlauchHollandaise\*  
mit KräuterFlädle 24,00