

## Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Cevicé von der Hüttenthaler Lachsforelle mit Buttermilch marinade,  
Gartenkräutern und Haselnüssen

22,00€ (Legende 8, 9, 12, 15, 18)

2021 Bergsträßer Sauvignon blanc Kabinett, Weingut Freiburger, Heppenheim

Duett von Lamm und Ziege mit Schwarzkümmel,  
Pffifferlingen sowie Bohnenkrautschaum

18,00€ (Legende 1, 6 8, 9, 18, 19)

2023 GrauBurgunder, sur Lie, Bergsträßer WinzerGenossenschaft, Heppenheim

Kalbsrückensteak unter Kräuterkruste auf Blattspinat  
mit Tomaten-Thymiansoße und Kartoffelkrapfen

33,50€ (Legende 1, 6, 8, 9, 16, 18, 19)

2001 Auerbacher Höllberg, Cabernet Sauvignon, Barrique Weingut Simon Bürkle, Zwingenberg

Holunderblüteneisparfait und Holunderschaum  
in der Schokoladenkugel mit Apfel und Minze

17,50€ (Legende 1,6, 8, 14, 15, 16, 19)

2023 Muscaris Auslese, Heppheimer Stemmler, Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 86,00 € / ohne Zwischengang 67,00 €

WeinBegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 28,50 € / 3 Weine 22,00€

## Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Angemachter Tomatensalat mit Ziegenkäse  
mit jungem Lauch und marinierte Pilze

(Legende 8, 2, 6, 9, 15, 18, 19)

Gartenkräuterrahmsuppe mit Haselnusskrapfen

(Legende 1, 6, 8, 9, 15, 18, 19))

Kartoffel-Käseauflauf mit Grünkern und Pffifferlingen  
auf buntem Sommergemüse und Petersiliensoße

(Legende 1, 2, 6, 8, 9, 15, 18, 19))

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

(Legende 1, 6, 8, 14, 15, 16, 19))

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 59,00 €

# Genießmahlmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Variation vom blauen Hummer-  
mit Terrine, Cocktail, mariniert und als Mousse  
2022 Rossdorfer Rossberg, Grau Burgunder, Weingut Edling, Roßdorf  
6,90€ / 0,1L

Hummerrahmsuppe mit Hummerplätzchen und Feves

Maultasche und gebackener Hummer mit Salicorne und Safransoße  
2018 Chablis La Sereine, Chardonnay, La Chablisienne, Chablis  
7,50€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

„Hummer Natur“  
Hummerfleisch im Hummersud mit grünem Spargel,  
Wurzelgemüse und Limonenpolenta  
2022 La Mer, Vermentino, Roussanne, Château Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape  
6,50€ / 0,1L

Europäische Käseauswahl  
mit Gelee und Walnusstapenade  
14,00€

2018 Müller-Thurgau Fumé, Weingut Schloß Schönberg, Bensheim  
6,90€ / 0,1L

Treuschs Dessertvariation  
17,50€

2015 Alsheimer Fischerpfad Blanc de Noir Auslese, Weingut Schütte  
7,20€ / 0,5cl

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett	145,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	35,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	105,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	22,00 €

## Besonderes aus der „Schwanen-Küche“

### **Die Einstimmung zum Start**

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,  
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

6,10€, / p. Pers.

### **Vorspeise und Suppen**

Bunter Sommersalat mit gerösteten Kernen und Gartenkräutern  
angemacht mit hausgemachtem FruchtEssig und WalnussÖl

9,90€ - **Vegan möglich**

Vorspeisenteller „vun allem Ebbe´s“

Bestehend aus Komponenten von Fisch, Käse, Fleisch und vegetarisch

15,50€

Angemachter Tomatensalat mit Ziegenkäse  
mit jungem Lauch und marinierte Pilze

17,50€- **Vegan möglich**

Lammrahmsuppe mit Apfel-Gerry und Grünkernbratling

8,50€

Kraftbrüh vom Reh mit Pfifferlingen und gebackenem vom Reh

11,50€

### **Hauptgerichte**

gebratene Edelfischen mit Silicorne und Romanesco  
auf Paprikasoße und „schwarzen Steinen“

Groß 35,00€ / Klein 26,00€

Gebratenes Hüttenthaler Lachsforellenschnitzel im Kartoffelmantel  
auf Kohlrabigemüse mit Apfelwein-Senfsoße

Groß 31,50€ / Klein 23,00€

Kalbsrückensteak unter Kräuterkruste auf Blattspinat  
mit Tomaten-Thymiansoße und Kartoffelkrapfen

33,50€ (Legende 1, 6, 8, 9, 16, 18, 19)

Odenwälder Rinderroulade in Hausbier geschmort  
auf Lauchgemüse und Kartoffelbirnchen

28,80€ (Legende 1, 6, 8, 9, 16, 18, 19)

Gebackene Frühlingsrolle von Linsen und Lauch  
mit Champignons, Marktgemüse und Kräutersoße

22,50€ -