

# “Kochschule im Schwanen”

Das GenießerRestaurant im Odenwald

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

*für das Frühjahr 2025*



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 18.01.2024 “Winterküche”

- mariniertes Kalbsrücken mit Meerrettich
- Lachsforellenklößchen in Schnittlauch-Kaviarsoße auf Blattspinat
- gelackte Entenbrust auf Schwarzwurzeln mit Würzsoße
- Schokoladenterrine auf Mangoragout mit Mandelkrokant

## Freitag 07.02.2024 “Valentinstag”

- Lachsforelle in Buttermilchmarinade mit Kokosnuss und jungem Lauch
- Gambas auf Mandelrisotto mit Safransoße
- Kalbsfilet auf Rotweinsauce mit Petersilienwurzel und Kartoffelriegel
- Eierliköreisparfait mit Schokalden-Chilisoße und flambierter Banane

## Samstag 08.03.2024 “vegetarische Frühlingsküche”

- gebackener Hüttenthaler Gewürztaler auf Radieschen-Kräutersalat
- Haselnuss-Polenta auf Brennessel-Blattspinat mit Thymiansoße
- Pilzschnitzel im Kartoffel-Käsemantel mit Bärlauchsoße
- Quarkknödel auf Rhabarber und Minze

## Samstag 12.04.2024 “Fisch zu Ostern”

- zweierlei von Jackobsmuschel mit Fenchelsalat
- Seeteufel mit Salbei gebraten auf Muschel-Risotto mit Thymiansoße
- Loup de Mer auf Sepa-Kartoffelnudel mit Safransoße und jungen Erbsen
- Rhabarbercrumbel mit Minz-Eisparfait

## Samstag 03.05.2024 “Odenwälder Sommerküche”

- mariniertes Kalbsrücken mit grüner Soße
- Lachsforellenmaultasche auf Spargelgemüse mit Sauerampfer
- gebratener Saibling mit Zwiebel und Dörrfleisch auf Brennesselgrauen
- Erdbeer-Minzsalat mit Apfelsbayone überbacken

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, Schürze, Rezeptbroschüre

Preis für Gäste 79,00€

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



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

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

[www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com) - [Info@treuschs-schwanen.com](mailto:Info@treuschs-schwanen.com)

Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim - Tel. 06164 / 2226

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

