

Odenwaldmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

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

22,00€

2023 Vinas First, Bergsträßer Winzergenossenschaft, Heppenheim

Duett von Lamm und Ziege mit Schwarzkümmel,
Pfifferlingen sowie Bohnenkrautschaum

18,00€

2020 Heppenheimer Spätburgunder Weißherbst, Weingut Freiberger, Heppenheim

Kalbsrückensteak unter Kräuterkruste auf Blattspinat
mit Tomaten-Thymiansoße und Kartoffelkrapfen

33,50€

2014 Umstädter Spätburgunder trocken, Vinum-Autmundis, Groß-Umstadt

Zweierlei vom Hüttenthaler Frischkäse
mit Himbeeren und Haselnuss

17,50€

2021 Ruländer Auslese Heppenheimer Eckweg, Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

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

WeinBegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 22,50 € / 3 Weine 18,50€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Angemachter Tomatensalat mit Ziegenkäse
mit jungem Lauch und marinierte Pilze

Gartenkräuterrahmsuppe mit Haselnusskrapfen

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

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 59,00 €

Genießmahlmenü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Geflammtes Carpaccio vom Seeteufel
mit Kartoffel-Olivenvinaigrette

2022 La Mer, Vermentino, Roussanne, Château Moyau, Saint Pierre La Mer, La Clape
6,60€ / 0,1L

Hummerrahmsuppe mit Hummerplätzchen und Feves

Gebratenes Kalbsbries mit Pfifferlingen und Café de Parisbuttersoße
2019 Blanc de Noir Spätburgunder Spätlese, trocken, Weingut Freiberger, Heppenheim
6,40€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Odenwälder Rehrücken „Rosini Art“
Rehrücken mit Gänseleber auf Trüffel-Portweinjus mit Bimi und Thymiankräpfen
2016 Notturmo Predappio, Drei Donà, Forli, Italien
6,50€ / 0,1L

Europäische Käseauswahl
mit Gelee und Walnusstapenade
2018 Müller-Thurgau Fumé, Weingut Schloß Schönberg, Bensheim
6,30€ / 0,1L

Treuschs Dessertvariation
2021 Ruländer Auslese Heppenheimer Eckweg, Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim
7,20€ / 0,5cl

Hausgemachtes Feingebäck

| | |
|---|----------|
| Menü komplett | 145,00 € |
| Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich) | 33,00 € |
| Menü ohne Zwischengang und Käse | 105,00 € |
| Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich) | 20,50 € |

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**

Hummerrahmsuppe mit Hummerplätzchen und Feves

12,50€

Kraftbrüh vom Reh mit Pfifferlingen und gebackenem vom Reh

11,50€

Hauptgerichte

gebratene Edelfischen mit Salicorne 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€

Braten vom Odenwälder Reh in Dornfelder geschmort
auf Lauchgemüse, Pfifferlingen und Kartoffelbirnchen

28,80€

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

23,50€ -