

## 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

Geflämmtes 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€ -