

Menü mit weißem Trüffel



Aufmerksamkeit aus der Küche

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Hollunderkapern,
Haselnuss-Eivinaigrette und weißem Trüffel
2021 Gavi del Comune di Gavi, Tenuta Olim Bauda
6,60€ / 0,1L

Sellerierahmsuppe mit Steinpilzen und weißem Trüffel

Blankett vom Kalbrücken mit Blätterteig, Buchenpilzen
und Zucchini mit weißem Trüffel
2023 Mantel Blanco, Saivignion blanc, Alvarez Y Diez, Rueda, Spain
6,40€ / 0,1L

Sorbet von Passionsfrucht mit Rieslingsekt aufgegossen

Gebratener weißer Heilbutt auf jungem Lauch-Pilzgemüse
mit Mandelrisotto und weißem Trüffel
2018 Chablis La Sereine, Chardonnay, La Chablisienne, Chablis
7,50€ / 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	165,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	35,00 €
Menü ohne Zwischengang und Käse	130,00 €
Weinbegleitung (auch alkoholfrei möglich)	22,50 €

1 g weißer Trüffel extra 8,50€

Menü mit schwarzem Trüffel

Aufmerksamkeit aus der Küche



Entenleberparfait mit Perigordtrüffel im Portweinemantel
auf Pumpernickel und Cassis mit Schwarzwurzeln

23,00€

**2023 Heppenheimer Steinkopf Rosa Chardonnay trocken Sur Lie,
Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim Heppenheim**

Duett vom Kaninchen auf Kürbisvariation
und Trüffelrahmsoße

27,00€

2022 Umstädter Spätburgunder Weißherbst trocken, Vinum Autmundis, Groß-Umstadt

Odenwälder Rehrücken auf Rosini Art
Mit Petersilienwurzeln, Krapfen und Trüffel-Rotweinssoße

41,00€

2020 Spätburgunder Kabinett trocken, Weingut Adam Müller, Leimen

Schokoladenterrine mit Backpflaume
Haselnusseis, Apfel und Lebkuchen

17,50€

2022 Solaris Auslese, Bergsträßer Winzer e.G., Heppenheim

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 115,00 € / ohne Zwischengang 89,00 €

WeinBegleitung auch Alkoholfrei

4 Weine 22,50 € / 3 Weine 18,50€

Vegetarisches Menü

Aufmerksamkeit aus der Küche

Carpaccio von Roter Beete mit Gewürztaler,
Kürbiskernen und Grünkernsalat

Sellerierahmsuppe mit Steinpilzen und weißem Trüffel

SteinpilzRisotto mit geraspeltem Parmesan, weißem Trüffel
auf buntem Marktgemüse und Lauchsoße

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit buntem FrüchtePotpourri

Hausgemachtes Feingebäck

Menü komplett 79,00 €

Treuschs „Gasthausmenü“



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl



Odenwälder Wildkrautwickel in Preiselbeersosse
mit hausgemachten Kartoffelknödeln

26,80€



Apfelragout mit Butterstreuseln und Walnuss gebacken

Menüpreis 39,80€

Gerne reichen wir Ihnen auch unser Umfangreiche Weinkarte!
...oder fragen Sie nach unseren Offenen Angeboten!