



Treusch's Schwanen

Im GenießerRestaurant „Treuschs Schwanen“ begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zu einem kulinarischen Spaziergang der Jahreszeit. Erfreuen Sie sich im eleganten und modernen Ambiente an unseren exquisiten Menüs und verwöhnen Sie Geist und Gaumen. Seien Sie genussüchtig und entschwinden Sie dem Alltag für ein paar anregende Stunden.

Restaurant komplett	50 Personen
Gartenzimmer	24 Personen
WeinLounge	20 Personen

Tischgestaltung Die Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt, sowie Kerzen und kleinere Blumenarrangements. Größere Blumenarrangements oder Gestecke sind gegen Bezahlung möglich. Gerne können Sie diese selbst mitbringen.

Menükarten sind selbstverständlich.

Menüarrangements Zu den Menüs empfehlen wir die entsprechenden Weine bzw. empfehlen Weine zu den jeweiligen Gängen. Gerne machen wir auch Vorschläge für Vegetarier oder bei Allergien und Unverträglichkeiten. Zur Vorspeise servieren wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten mit Butter und angemachtem Schmand oder Gänseschmalz.



Stand September 2019

Treusch's Schwanen
Konrad-Adenauer-Allee - 64385 Reichelsheim
Tel. 0 61 64 / 22 26

Treusch's

Wir sind für Sie da:
11.30 Uhr bis 14 Uhr & ab 18 Uhr geöffnet
Mittwoch & Donnerstag Ruhetage



Treusch's Schwanen

Treuschs Odenwald

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * bunter Salat der Jahreszeit mit angemachter Ziegenfrischkäse und marinierten Pilzen
- * Kartoffel-Meerrettichrahmsuppe mit Odenwälder Räucherforelle
- * KalbsrückenMedaillons mit Kräuter-KäseKruste, auf RotweinJus
oder
- * Schnitzel vom Odenwälder Wildschwein in Kürbiskernkruste mit PreiselbeerSoße
Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelbirnchen
- * Odenwälder Lebkuchen-ApfelAuflauf mit ZimtSchaumsöÙe und Hardthof-Eis

Menü komplett	59,00 €
Menü ohne Suppe	51,00 €

Treuschs Klassiker

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Treuschs KartoffelSushi mit gebeizter Lachsforelle und Forellenkaviar-Vinaigrette
- * dreierlei Kartoffeln als Suppe mit WalnussKrapfen
- * Odenwälder Lammkeule auf Wiesenheu im Ofen gebraten, ThymianJus
- * zerrupfte ApfelKüchle mit ApfelweinSchaumsöÙe und Kürbiskern-KartoffelEis

Menü komplett	62,50 €
---------------	---------

Treuschs Adventsmenü

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Odenwälder Vitello mit HolunderKapern und KräuterSalat
- Aufschnitt vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit RäucherforellenSoÙe und TomatenVinaigrette
- * Sauté von Gambas, Jakobsmuscheln und Calamaretti im Krustentier-FenchelSud
- * Bachsaibling mit Apfel-MeerrettichKruste, mit GraupenRisotto
- * Brust von der Odenwälder Bauernente auf Rotwein-PreiselbeerSoÙe
- * Schokoladen-OrangenMousse und LebkuchenEisparfait mit OrangenSoÙe

Menü komplett	84,00 €
---------------	---------

Odenwälder Adventsmenü

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Bunter Feldsalat mit Odenwälder Wildschinken, gerösteten Nüssen und BrotKröstchen
- * Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
- * geschmorte Rinderbäckchen in RotweinSoÙe, mit Wurzelgemüse und KartoffelRosetten
- * Odenwälder ApfelTiramisu mit ApfelweinSchaum

Menü komplett	52,50 €
---------------	---------



Treusch's Schwanen

Treuschs Fischgenuß

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Ceviche von Odenwälder Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch und Forellenkaviar
- * Rahmsuppe vom bretonischen Hummer mit Hummerklößchen und Fenchel
- * gebratener Finkenbacher Forellenbarsch auf Apfel-LauchRagout in Apfelwein-SenfSoße
- * SeeteufelMedaillon mit PinienkernKruste auf MeeresfrüchteRisotto und zweierlei PaprikaSoße
- * MangoSorbet in der schmelzenden SchokoladenKugel, mit marinierten Früchten und Orangen-IngwerSabayon

Menü komplett

87,00 €

Menü ohne Forellenbarsch 69,00 €

Treuschs Odenwälder Gänsemarsch 9. November - 23. Dezember, ab 6 Personen

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * GänseleberTerrine mit ApfelGerryGelee und eingemachtem Kürbis
- * Odenwälder GänseSuppe mit GänseKlein und Grünkern
- * Georgenhausener WeideGans mit karamellisierten Äpfeln und Esskastanien, auf Lebkuchen-RotweinSoße dazu Apfel-Rotkraut und geschmelzten Kartoffelklößchen
- * Lebkuchen-Eisparfait mit GewürzBirnen und Orangen-ZimtSabayon

Menü komplett

73,50 €

Treuschs Exklusiv

- * Amuse bouche - unser kleiner Gruß aus der Küche
- * Variation von Odenwälder Forellen mit mariniertem Fenchel und Forellenkaviar
Tatar von gebeizter Lachsforelle, geräucherte Forelle, Odenwälder KartoffelSushi, marinierte Bratforelle, Krapfen
- * hausgemachte HummerBisque mit HummerRavioli und Fenchel
- * Loup de mer mit JakobsmuschelSchuppen, auf ZucchiniSpaghetti und Safran-PernodSoße
- * Sorbet von KalamansiOrange mit Rieslingsekt
- * Rücken vom Odenwälder Reh im Weinblatt und gebackenes SchmorFleisch auf Trompetenpilz-ThymianJus
- * Käseteller mit WalnussTapenade und TomatenMarmelade
- * Variation von Schokolade und exotischen Früchten

Menü komplett

102,00 €

Menü ohne HummerBisque und Käse 79,00 €

Treuschs WeinTasting

Das WeinTasting findet in unserer WeinLounge statt. Es können 12 bis maximal 20 Personen daran teilnehmen. Die SpitzenWeine werden von SchwanenTapas aus Treuschs Jahreszeitenküche begleitet. Das Thema der Weine und der SchwanenTapas können wir mit Ihnen gerne besprechen. Die Moderation des Abends wird von Armin Treusch persönlich durchgeführt. Er erläutert die Weine nach ihrer Herkunft, der Rebsorten und Ausbaumethoden. Dabei werden auch die Winzer und Weingüter vorgestellt. In Bezug auf die dazu servierten SchwanenTapas begründet er die Auswahl der Weine, die mit ihrem Aroma und ihrer Stilistik die Harmonie zwischen Wein und Speisen zum kulinarischen Erlebnis werden lassen.

10 Weine und 8 SchwanenTapas 89,00 Im Preis enthalten ist Mineralwasser und Kaffee.