

Treusch<sup>s</sup>

Genusswelten



Treusch<sup>s</sup>  
Schwanen

- \* Fein, modern & edel - mit Odenwälder Flair
- \* Saftige Steaks von naturgereiftem Odenwälder Fleisch
- \* Leckere Gerichte von frischem Fisch & feine Mentis
- \* MittagsMahl \* OdenwaldMenü \* Treuschs GenießMahl – weltweit

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

Treusch<sup>s</sup>  
Johanns-Stube

- \* von Himmel un' Erd' bis Kartoffelbratwurst
- \* von Handkäs' bis Sonntagsbraten
- \* von hausgemachtem Apfelwein bis Odenwälder Bier

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

Treusch<sup>s</sup>  
Kochschule

nachvollziehbar - nachkochbar - glänzen Sie wenn Gäste kommen  
- über 500 Kochkurse in über 20 Jahren

Treusch<sup>s</sup>  
Apfelweine

- \* seit 1996 über 25 Sorten aus eigener Herstellung
- \* nur alte Streuobst-Sorten aus dem Odenwald
- \* Spezialität 'Reichelsheimer Weinapfel'



Slow Food<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

Rathausplatz 2 - Parkplatz in der Konrad-Adenauer-Allee  
64385 Reichelsheim - Tel. 0 61 64 - 22 26

**Aktuelle Informationen unter [www.treuschs-schwanen.com](http://www.treuschs-schwanen.com)**

Per Email erreichen Sie uns unter [info@treuschs-schwanen.com](mailto:info@treuschs-schwanen.com)



Treusch<sup>s</sup>  
HummerGenuss

das HummerFestival

8. bis 25. August 2020



## Treuschs HummerGenuss

Bei uns genießen Sie zu dieser besonderen Aktion frischen Hummer aus der Bretagne, genauer aus der Bucht von Saint Malo. Hummer an sich ist schon immer etwas Besonderes und genießt eine hohe Exklusivität. Meist wird gezüchteter Hummer aus Kanada und USA angeboten, der fast das ganze Jahr in einer gleich bleibenden Qualität verfügbar ist. Die Steigerung allerdings ist europäischer Hummer, der *hommarus gammarus*. Diesen gibt es nur im Wildfang, der hauptsächlich im Sommer stattfindet. Dann hat der europäische Hummer die beste Qualität.

### Unsere WeinEmpfehlungen

2018 Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Freiberger, Heppenheim	Fl. 28,76 0,1 L 5,65
2019 Sauvignon blanc trocken Heppheimer Schloßberg Bergsträßer Winzer eG	Fl. 35,09 0,1 L 6,87
2015 Riesling trocken Randersacker Marsberg I. Lage Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker, Franken	Fl. 37,04 0,1 L 7,12
2018 Pinot Grigio Enderizzi, S. Michele, Trentino	Fl. 33,14 0,1 L 6,53
2018 Chablis Domaine Garnier & Fils, Ligny-de-Châtel, Burgund	Fl. 41,21 0,1 L 7,41
2019 Sancerre blanc Tradition Gérard Boulay, Chavignol, Loire	Fl. 45,14 0,1 L 8,68
2018 Meursault Le pré de Manche Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, Monthelie, Burgund	Fl. 62,80 0,1 L 10,72

### Vorspeise

Variation vom Hummer mit Zuckerschoten und Pinienkern Vinaigrette  
mit Terrine, Cocktail, gebacken und Espuma  
27,48

Marinierter Hummer und Hummer-AvocadoCocktail im SesamWindbeutel  
27,48

### Suppe

HummerRahmsuppe mit HummerSoufflée  
13,74

### Zwischengang

Explodierte HummerKrokette auf KichererbsenCurry mit Koriander  
22,57

HummerRavioli mit Kohlrabi, EstragonSoße und Pumpernickel  
22,57

### Hauptgericht

DER Klassiker - Hummer Thermidor mit buntem Reis  
halber Hummer 32,38 // ganzer Hummer 57,90

Sauté vom Hummer mit grünem Spargel im SafranSud,  
mit SepiaNudeln  
halber Hummer 32,38 // ganzer Hummer 57,90

### Nachtisch

DessertVerführung „Treuschs Schwanen“  
15,70