

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 Menüs
- \* 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



Sagenhaft...! Natürlich aus der Region.

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  
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>  
Schwanen



Treusch<sup>s</sup>

TrüffelGenuss



## Treuschs TrüffelGenuss

Trüffel sind ein Pilz-Genuss der besonderen Art - köstlich und kostbar zugleich. Wahrscheinlich waren sie schon den Menschen der Urzeit bekannt. Größere Bedeutung erzielten die Trüffel in der Antike, sie waren von Griechen und Römern hochgeschätzt. In der Renaissance wurden sie sehr populär, was bis heute angehalten hat. Trüffel sind die teuersten Speisepilze, die damit eine hohe Exklusivität genießen. Natürlich verlockt diese zu Fälschungen. Wir verarbeiten als weiße Trüffel „Tuber magnatum pico“ aus dem Piemont und als schwarze Trüffel „Tuber melanosporum“ aus dem Perigord und „Tuber uncinatum“ aus Italien. Lassen Sie sich von den wundervollen Aromen verführen.

### Unsere WeinEmpfehlungen

<b>2018 Chardonnay Langhe</b> Vigna Ronda di Massolino, Serralunga d'Alba, Piemont	Fl. 40,94 0,1 L 7,02
<b>2016 Sauvignon Flora</b> Cantina Giralan, Südtirol	Fl. 43,87 0,1 L 7,31
<b>2019 L'Unique</b> Chateau Moyau, La Clape, Languedoc	Fl. 38,02 0,1 L 6,92
<b>2018 Dolcetto Dogliani san Luigi</b> Azienda Agricola Pecchenino, Dogliani, Piemont	Fl. 36,07 0,1 L 6,43
<b>2017 Nebbiolo Langhe Perbacco</b> Vietti, Castiglione Falletto, Piemont	Fl. 43,87 0,1 L 7,31
<b>2009 Enfin</b> Chateau Moyau, La Clape, Languedoc	Fl. 51,66 0,1 L 8,19

### Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbslendchen mit weißem Trüffel,  
TrüffelMayonnaise und WachtelEi  
17,66 // weiße Trüffel je g + 4,42

Odenwälder HirschPastete mit schwarzem Trüffel  
und Gelee von Treuschs EisApfelwein, Kartoffel-TrüffelVinaigrette  
20,61

Getrüffelte KartoffelSuppe mit OchsenchwanzRavioli  
13,74

PilzRisotto mit gebackenem KalbsBries gehobeltem Momarter  
ZiegeGouda und weißem Trüffel  
16,68 // weiße Trüffel je g + 4,42

Gebratene EntenLeber in SherryRahm, mit Petersilienwurzel  
und TrüffelKrapfen  
18,64

### Hauptgericht

Odenwälder RinderLende mit Kartoffel-TrüffelKruste, auf Portwein-  
TrüffelJus, mit HerbstGemüse und WalnußKrapfen  
34,35

Crepinette von der Wachtelbrust im Weinblatt, auf RahmPolenta  
mit weißem Trüffel, dazu ThymianJus und HerbstGemüse  
30,42 // weiße Trüffel je g + 4,42

### Nachtisch

Treusch's DessertVerführung  
15,70



Treusch's  
Schwanen