

## unsere Weinbegleitung

2015 Muskateller trocken Zwingenberger Steingeröll\*  
Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg

2014 Terlaner Classico\*  
Cantina Terlan, Südtirol

2014 Cabernet blanc feinherb Umstädter Herrberg\*  
Vinum Autmundis Groß-Umstadt

2015 Côtes du Rhône Secret de Famille\*  
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Tain l'Hermitage, Rhône

2011 Pic Saint Loup Les Déesses Muettes\*  
Les Coteaux du Pic, Saint-Mathieu-de-Trevies, Languedoc

2011 Heppenheimer Spätburgunder Spätlese trocken\*  
Weingut Freiberger, Heppenheim

2010 Riesling Beerenauslese Heppenheimer Eckweg\*  
Weingut Freiberger, Heppenheim

Menü 7 Gänge	91,00 €	Weinbegleitung 45,00 €
Menü 5 Gänge	71,00 €	Weinbegleitung 32,00 €

Gerne bieten wir Ihnen eine alkoholfreie Getränkebegleitung an

## Treuschs GenießMahl

### Thomas Treuschs NaschkatzenMenü

Amuse bouche - unser Gruß aus der Küche

Ceviche von der Lachsforelle mit aromatisierter Buttermilch  
mit Koriander, Erdnuss und roten Zwiebeln

Lammfilet im Apfel-CurryMantel mit bunten Linsen

Skrei in Kartoffelfäden gebraten  
mit grünem Spargel und SafranSoße

Sauté von Jakobsmuscheln und Gamba mit Fenchel  
im Orangen-SafranSud\*

Dreierlei vom Weidelamm - Rücken, Keule und Maultäschle  
mit Bärlauchröllchen, BurgunderJus  
und FrühlingsGemüse

Auswahl vom Käsewagen mit hausgemachten Schwarzen Nüssen

Thomas Treuschs DessertVerführung\*

Hausgemachtes Feingebäck

\* = diese Gerichte sind mit Wein oder Apfelwein zubereitet und enthalten somit Sulfite