

Unsere Weinempfehlung

2017 Grauburgunder, Kabinett, trocken
Jupiter Weinkeller, Hausen / Zaber 0,1 l € 4

2010 Lemberger G, Q.b.A., trocken
Weingut Wolfgang Alt 0,1 l € 6

2016 Riesling, Auslese,
Weingut Eckhard, Schwabenheim.0,05 l € 4

Das kleine Menü mit Weinbegleitung € 60
oder Das kleine Menü mit Bierbegleitung € 55

Unsere Weinempfehlung

2016 Weißburgunder Q.b.A. trocken.
Weingärtner Flein-Talheim 0,1 l € 4

2015 Sauvignon blanc, Q.b.A., trocken
Weingut Schwarz, Sontheim 0,1 l € 6

2011 „Maximilian“, Rotweincuvée, trocken
Merlot, Cabernet Franc, Spätburgunder
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn 0,1 l € 8

2012 Cuvée Clara, Auslese, „Alte Reben“
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn 0,05 l € 4

Rosine Menü mit Weinbegleitung € 91

Das kleine Menü

Unsere feine Brotsuppe mit gerösteten Brotwürfeln
und krossem, luftgetrocknetem Landschinken

Confierte Spanferkelkeule
mit Orangen-Koriandersoße
an warmem Kartoffel-Weißkrautsalat

Gebrannte Krim von Stangenzimt
zu unserem Quittenkompott

3 Gang Menü € 48

Das Menü Rosine

Gebratene Meerwassergarnelen
an mariniertem, gebackenem Hokkaido-Kürbis
mit Hagebuttenmark und unseren Traubenkapern

Doppelte Fischkraftbrühe mit Safran
und Jakobsmuschel-Garnelenklößchen

Kurzgebratenes aus der Rehkeule
an Schmorgemüse nach Art von Osso buco
mit cremiger Maispolenta

Der Apfeltraum
Apfelcrumble, Apfelgelee, Apfelsonne, Apfelkompott,
Apfelsorbet und Apfelschaum

4 Gang Menü € 69