

Unsere Bierempfehlung

Reiners Spezial Bräu
Pilsener Art, mild 0,2 l € 3

Reiners IPA (Indian Pale Ale)
hell, fruchtig, feines Hopfenaroma 0,2l € 3

Reiners Wintertraum
mild, süffig, gefährlich stark 0,2l € 3

Das kleine Menü mit Bierbegleitung € 57
oder Das kleine Menü mit Weinbegleitung € 65

Unsere Weinempfehlung

2018 Viura D.O.C.
La Emperatriz, Rioja 0,1 l € 5

2018 Macon Villages, Champ Brûlé, Chardonnay, AOC
Vincent, Domaine Des Morats 0,1 l € 8

2016 Clevner -R-, „Alte Reben“, trocken Weingut
Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn 0,1 l € 8

2016 Huxelrebe, Auslese
Weingut Eckhard, Schwabenheim 0,05 l € 4

Das kleine Menü

Fleiner Brotsuppe
mit luftgetrocknetem Speckchip

Geschmortes vom Rinderbug
in seiner Soße mit Schmorgemüse
Bärlauchpesto und Butterkartoffeln

Gebrannte Tonkabohnenkrem
zu Rhabarberkompott
und geeistem Fleiner Erdbeermark

3 Gang Menü € 48

Das Menü Rosine

Kräutergebeiztes Ikarimi-Lachsfilet
an grüner Soße und mariniertem Ofengemüse

Feine Kalbsschwanzkraftbrühe mit Gemüserauten
und kleinem Wildkräutersalat

Confierte Entenbrust
mit rosa Spargelchutney
an marinierten Gemüsespätzle

Der Rhabarber
Rhabarbertörtchen, Rhabarberkompott,
Rhabarbersorbet und Rhabarberschaum

Als 4 Gang Menü € 69

Als 3 Gang Menü ohne Lachs € 53

Als 3 Gang Menü ohne Kraftbrühe € 59