

Unsere Bierempfehlung

Reiners Spezial Bräu
helles Lager, mild 0,2 l € 3

Reiners „Tante B“, Brown Ale
fruchtig, feines Hopfenaroma 0,2l € 3

Reiners Doppelbock hell
fein malzig, leichte Honigsüße 0,2l € 3

Das kleine Menü mit Bierbegleitung € 60

Unsere Weinempfehlung

2019 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

2018 Huxelrebe, Auslese
Weingut Eckhard, Schwabenheim 0,05 l € 4

Rosine Menü 4 Gang mit Weinbegleitung € 99
Rosine Menü 3 Gang ohne Saibling mit Wein € 78
Rosine Menü 3 Gang ohne Kraftbrühe mit Wein € 81

Das kleine Menü

Rahmsuppe von jungen Erbsen
mit Pfifferling-Zuckerschotensalat

Schweinebäckle in Sommerkräutern geschmort
und Kurzgebratenes vom Roastbeef
mit Püree von Bücheles Paprika und Kräuterpfitzauf

Gebrannte Vanillekrem
zu Beerenkompott
mit geeister Cavailon-Melone und Minze

3 Gang Menü € 51

Das Menü Rosine

Gemüsebündel aus dem Vakuum
mit Joghurt, Purple Curry, Schwarzkümmel
und gebeiztem Würzbachtal-Saibling

Paprikakraftbrühe mit Parika-Ravioli
und Paprikagelee

Gegrilltes aus der Rehbockkeule
mit rosa Spargelchutney
an marinierten Gemüsespätzle

Beerenteller
Beerentörtchen, Johannisbeergrütze,
Brombeersorbet und Himbeerschäum

Als 4 Gang Menü € 74
Als 3 Gang Menü ohne Saibling € 58
Als 3 Gang Menü ohne Kraftbrühe € 64