

### ***Unsere Bierempfehlung***

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

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

Reiners Maibock hell  
mild, süffig, gefährlich stark 0,2l € 3

Das kleine Menü mit Bierbegleitung € 53

### ***Unsere Weinempfehlung***

2020 Viura D.O.C.  
La Emperatriz, Rioja 0,1 l € 5

2019 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

2019 Huxelrebe, Auslese  
Weingut Eckhard, Schwabenheim 0,05 l € 4

Rosine Menü 4 Gang mit Weinbegleitung € 85  
Rosine Menü 3 Gang ohne Lachs mit Wein € 64  
Rosine Menü 3 Gang ohne Kraftbrühe mit Wein € 67

### ***Das kleine Menü***

Rahmsuppe vom Unterländer Spargel  
mit Spargel-Käsehippe  
\*\*\*

Biergeschmortes vom Rinderbug  
in seiner Soße mit geschmortem Spargel  
und Butterkartoffeln  
\*\*\*

Gebrannte Spargelkrem  
zu Rhabarberkompott  
und geistem Fleiner Erdbeermark

3 Gang Menü € 44

### ***Das Menü Rosine***

Kräutergebeiztes Faröer-Lachsfilet  
an grüner Soße und mariniertem Spargel  
\*\*\*

Feine Morchelkraftbrühe mit Gemüserauten  
und kleinem Wildkräutersalat  
\*\*\*

Gegrilltes aus der Lammkeule  
mit Spargelchutney  
an marinierten Gemüsespätzle  
\*\*\*

Der Rhabarber  
Rhabarbertörtchen, Rhabarberkompott,  
Rhabarbersorbet und Rhabarberschaum

Als 4 Gang Menü € 60  
Als 3 Gang Menü ohne Lachs € 44  
Als 3 Gang Menü ohne Kraftbrühe € 50