

## Öffnung nach Absprache ab 15 Personen



### Unsere Weinempfehlung

2020 Grauburgunder, Q.b.A., trocken  
Jupiter Weinkeller, Hausen / Zaber 0,1 l € 4

2016 Lemberger G, Q.b.A., trocken  
Weingut Wolfgang Alt 0,1 l € 6

2019 Riesling, Auslese,  
Weingut Eckhard, Schwabenheim.0,05 l € 4

Das kleine Menü mit Weinbegleitung € 66  
oder Das kleine Menü mit Bierbegleitung € 59

### Unsere Weinempfehlung

2020 Weißburgunder Q.b.A. trocken.  
Weingärtner Flein-Talheim 0,1 l € 4

2019 Sauvignon blanc, Q.b.A., trocken  
Weingut Schwarz, Sontheim 0,1 l € 6

2016 „Maximilian“, Rotweincuvée, trocken  
Merlot, Cabernet Franc, Spätburgunder  
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn 0,1 l € 8

2014 Cuvée Clara, Auslese, „Alte Reben“  
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn 0,05 l € 4

Rosine Menü mit Weinbegleitung € 94

### Das kleine Menü

Unsere feine Brotsuppe mit gerösteten Brotwürfeln  
und krossem, luftgetrocknetem Landschinken

\*\*\*

Confierte Spanferkelkeule  
mit Orangen-Koriandersoße  
auf warmem Kartoffel-Spitzkohlsalat

\*\*\*

Gebrannte Krim von Stangenzimt  
zu unserem Quittenkompott

3 Gang Menü € 52

### Das Menü Rosine

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

\*\*\*

Doppelte Fischkraftbrühe mit Safran  
und Jakobsmuschel-Garnelenklößchen

\*\*\*

Kurzgebratenes aus der Rehkeule  
an Schmor Gemüse nach Art von Ossobuco  
mit cremiger Maispolenta

\*\*\*

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

4 Gang Menü € 72

## Öffnung nach Absprache ab 15 Personen