

So	1
Mo	2
Di	3
Mi	4
Do	5
Fr	6 <i>Weinseminar</i>
Sa	7
So	8 <i>Kräuterseminar</i>
Mo	9
Di	10
Mi	11
Do	12
Fr	13
Sa	14
So	15
Mo	16
Di	17
Mi	18
Do	19
Fr	20 <i>Auf ein Bier!</i>
Sa	21
So	22 <i>Bierbrau-Seminar</i>
Mo	23
Di	24
Mi	25
Do	26
Fr	27
Sa	28
So	29
Mo	30
Di	31

An den rot unterlegten Tagen geöffnet! Bitte reservieren Sie! Danke.



© Rainer Sturm, Pixelio

Weinseminare

In unseren Weinseminaren entdecken Sie die Welt der Aromen und die Vielfalt der Geschmacksstile. Je nach Witterung gibt es eine kurze Führung durch die Weinberge und den Weingarten. Böden, Rebsorten, Schnitt und andere Arbeiten erklären wir anschaulich vor Ort. Zurück im Restaurant erfahren Sie mehr über die Wein-Herstellung und die Grundlagen der Weinverkostung und -beurteilung sowie zu Rebsorten und Anbaugebieten. Anhand einer hochwertigen Auswahl an typischen Weiß- und Rotweinen testen Sie Ihre Sensorik und entdecken, welche Aromen die unterschiedlichen Weine ausmachen.

Filmmenü in Reiners Rosine



Endlich ist er da, der Film zum Trend! Und der Trend funktioniert so: Wer seine Freunde zeitgeistig kulinarisch beeindrucken will, führt sie nicht mehr ins teure Sterne-Restaurant, sondern einfach zum nächsten angesagten Food-Truck.

Essen auf Rädern für findige Foodies gibt's in Metropolen an immer wechselnden Orten, angezeigt übers Internet, abzuholen an mobilen Restaurantwagen im Wochenmarktsformat. Billig, wüzig, unkompliziert und ohne Kleiderordnung.

Einstimmen zum neuen Gourmet-Hit »Straßenessen« kann man sich mit Jon Favreaus taufrischer Fastfood-Feelgood-Komödie »Kiss The Cook – So schmeckt das Leben«, in der die bodenständige Nahrungsaufnahme als Säule des richtigen Lebens serviert wird. Das Ganze angereichert mit zwischenmenschlichen Werten, Erwachsenwerden und – einer Lektion über die Tücken sozialer Medien. Wem das alles einen Tick zu überzuckert scheint, der darf sich auf ein gallig-giftiges Gastspiel von Robert Downey Jr. freuen, der mit Wonne den Kotzbrocken gibt. Wohl bekomm's!

Kiss the Cook | Samstag | 8. Juli
Saalöffnung: 18.30 Uhr | Beginn: ca. 19 Uhr
Pro Person für Film, Menü und Wein: 96 Euro

www.malindunmorshede | TheBild, Kira-Chardate, Pixelio



Auf ein Bier! Das After-Work-Treffen für Bierselige.

Ein unkomplizierter Abend für Bierliebhaber. Man trifft sich von 17.30 bis 20 Uhr mit der Möglichkeit Reiners Biere zu probieren.



Foto: Sarah Eisenhauer

Die Brau-Seminar-Teilnehmer holen sich ihr selbstgebrautes Bier ab, und es gibt Rosine-Biere exklusiv abgefüllt zu kaufen.

Für jeden Bierfan kostet die Teilnahme 20 Euro. Dafür bieten wir 5 Bierproben und bier-affine Schmankerln vom Büffet gegen den kleinen Bierhunger.

Reiners *Rosine*
 Restaurant · Vinothek · Brauerei

Bildstraße 6 | 74223 Flein
 Telefon 0 71 31 | 3 09 09
 Telefax 0 71 31 | 2 03 71 64
 info@reiners-rosine.de
www.reiners-rosine.de

Öffnungszeiten
nach Vereinbarung

Aktuelle Öffnungstage finden Sie auf unserer Homepage unter www.reiners-rosine.de

Reiners *Rosine*
 Restaurant · Vinothek · Brauerei

Kalender 2017

Juli
 August
 September
 Oktober

Sa 1	Weinprobe SIGGI
So 2	
Mo 3	
Di 4	
Mi 5	
Do 6	
Fr 7	
Sa 8	Filmmenü »Kiss The Cook«
So 9	Kräuterseminar
Mo 10	
Di 11	Wir kochen für eine Gruppe
Mi 12	
Do 13	
Fr 14	
Sa 15	Bierbrau-Seminar ausgebucht
So 16	Bierbrau-Seminar
Mo 17	
Di 18	
Mi 19	
Do 20	
Fr 21	Rosine unterwegs
Sa 22	Rosine unterwegs
So 23	Rosine unterwegs
Mo 24	
Di 25	
Mi 26	
Do 27	Sommerferien
Fr 28	27. Juli bis
Sa 29	10. September 2017
So 30	
Mo 31	

An rot unterlegten Tagen geöffnet. Fragen Sie nach freien Tischen. Danke.

»Sommerfreude« Eine kulinarische Weinprobe

2015
Silvaner
»Muschelkalk«
Q.b.A., trocken

2015
Cuvee weiß
»Armer Konrad«
Q.b.A., trocken

2015
Cuvee
»Roter Sigg«
Q.b.A., trocken

2014
Cabernet Sauvignon
Besigheimer Wurmberg
Q.b.A., trocken

2016
Trollinger »Terrassen«
Q.b.A., trocken

vorgestellt von
Siegfried Mayer,
Weingut Sigg, Hessigheim

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

In Eiweiß Pochierte Forelle
mit Spargel- und Erdbeer-Pesto,
Eigelbcreme
und krosser Haut

Geröstete Roggenbrotwürfel
mit Soße vom weißen Gänsefuß,
Rohschinkentempura
und Blütenchutney

Schweinebäckle in Sommerkräutern
geschmort und Kurzgebratenes
vom Dry-Aged Roastbeef mit Püree von
Bücheles Paprika und Kräuterpfiztau

Carpaccio vom Via-Aurelia-Käse
mit Schalottensalat
und Trollinger-Crunch

Kleines Himbeerdessert

Samstag | 1. Juli
5 Gänge inklusive Weine 95 Euro
Bitte reservieren!

© Peter Nimisch | Pixello.de

Di 1	
Mi 2	
Do 3	Wir kochen für eine Gruppe
Fr 4	
Sa 5	Weinseminar ausgebucht
So 6	
Mo 7	
Di 8	
Mi 9	Sommerferien bis
Do 10	10. September 2017
Fr 11	
Sa 12	
So 13	
Mo 14	
Di 15	
Mi 16	
Do 17	
Fr 18	Rosine in Würzburg
Sa 19	Rosine in Würzburg
So 20	Rosine in Würzburg
Mo 21	
Di 22	
Mi 23	
Do 24	
Fr 25	
Sa 26	
So 27	
Mo 28	
Di 29	
Mi 30	
Do 31	

An den rot unterlegten Tagen geöffnet! Bitte reservieren Sie! Danke.

Fr 1	
Sa 2	
So 3	Wir kochen für eine Gruppe
Mo 4	
Di 5	
Mi 6	Sommerferien bis
Do 7	10. September 2017
Fr 8	
Sa 9	
So 10	
Mo 11	
Di 12	
Mi 13	
Do 14	
Fr 15	
Sa 16	Wir kochen für eine Gruppe
So 17	Bierbrau-Seminar
Mo 18	
Di 19	
Mi 20	
Do 21	
Fr 22	
Sa 23	
So 24	
Mo 25	
Di 26	
Mi 27	
Do 28	
Fr 29	
Sa 30	Filmmenü ausgebucht

An rot unterlegten Tagen geöffnet. Fragen Sie nach freien Tischen. Danke.

Schon ihre Weihnachtsfeier geplant?

Wir wäre es mit einem exklusiven Film-Menü, ihrem eigenen Wein-Dinner, einem Menü bei welchem Sie für ihre Lieben mitgekocht haben oder einem leckeren Weihnachtsmenü für alle?



Foto: Andreas Hermsdorf, Pixello

Wir haben Platz für 20 bis 50 Personen. Sprechen Sie uns gerne an!

Info & Reservierung o 71 31 | 3 09 09 oder info@reiners-rosine.de



Foto unten: Sarah Eisenhauer

Kräuterseminare

Wie heißt welches Kraut und wie kann man es in der Küche einsetzen?

Bierbrau-Seminare

Erfahren Sie alles über's Bierbrauen!

Info & Reservierung für alle Menüs und Seminare o 71 31 | 3 09 09 oder info@reiners-rosine.de



Foto: gänseblümchen, Pixello

Geschenkt!

Unsere Seminare und unsere Menüs kann man prima verschenken. Nicht nur zu Weihnachten!

Und das Beste ist: Nichts davon steht beim Beschenkten rum und verstaubt und trotzdem wird er/sie sich lange daran erinnern.

Fragen Sie uns nach Gutscheinen!