

	Option A, opción A, Option A	Option B, opción B, Option B	Option C, opción C, Option C
1st course 1. plato 1. Gang	„Antipasti plate“ with tomato mozzarella, pickled zucchini, mushrooms and peppers, black and green olives, salad bouquet with red wine dressing “Plato de antipasto” con tomate y mozzarella, calabacín en vinagre, champiñones y pimentón, aceitunas negras y verdes y un ramo de ensalada con vinagreta de vino rojo „Antipasti-Teller“ mit Tomate-Mozzarella, eingelegten Zucchini, Champignons und Paprika, Oliven schwarz grün, Salatbukett mit Rotweindressing	Plate of Salad „Reichenau Style“ with mushrooms and Mainau herb dressing Plato de ensalada „Estilo Reichenauer“ con champiñones y vinagreta de hierbas estilo Mainau Salatteller „Reichenauer Art“ mit Champignons und Mainau-Kräuterdressing	Leaf salads with raspberry dressing and fried fingerling filet Lechuga con vinagreta de frambuesa y filete de trucha alpina Blattsalate mit Himbeerdressing und gebratenen Saiblingsfilets
2nd course 2. plato 2. Gang	Asparagus soup with morel dumplings Sopa de espárragos con bollos de morchella Spargelcremesuppe mit Morchelnocken	Beef and vegetable soup with semolina dumplings, pasta filled with meat and spinach and egg Sopa de carne y vegetales con bollos de sémola, huevo y pasta rellena de carne y espinaca Hochzeitssuppe mit Grießklößchen, Maultäschle Kräuterflädle und Eierstich	Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum
3rd course 3. plato 3. Gang	Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra Safranrisotto mit Zucchini-gemüse und Austernpilzen	Fried pikeperch filet, steamed salmon trout and pickerel meatballs with cream of chive, zucchinis, carrots and safran potatoes Filete de sander frito, trucha al vapor, albóndiga de lucio con espuma de cebollín, calabacín, zanahoria y papas con azafrán Gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln	Roast beef in Hagnau Pino Noir sauce with apple red cabbage and bread dumplings Roast beef en salsa de Pino Noir proveniente de Hagenau acompañado de repollo morado con manzanas y bollos de pan Rindersaftbraten in Hagnauer Spätburgundersauce mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln
4th course 4. plato 4. Gang	Symphonie of panna cotta and tiramisu with a fresh bouquet of fruits Sinfonia de panna cotta y tiramisu con un buqué de frutas frescas Sinfonie von Panna Cotta und Tiramisu an frischem Früchtebukett		