



*Johannes
Schauer*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Maria Valentina
Marin Rodrigues*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

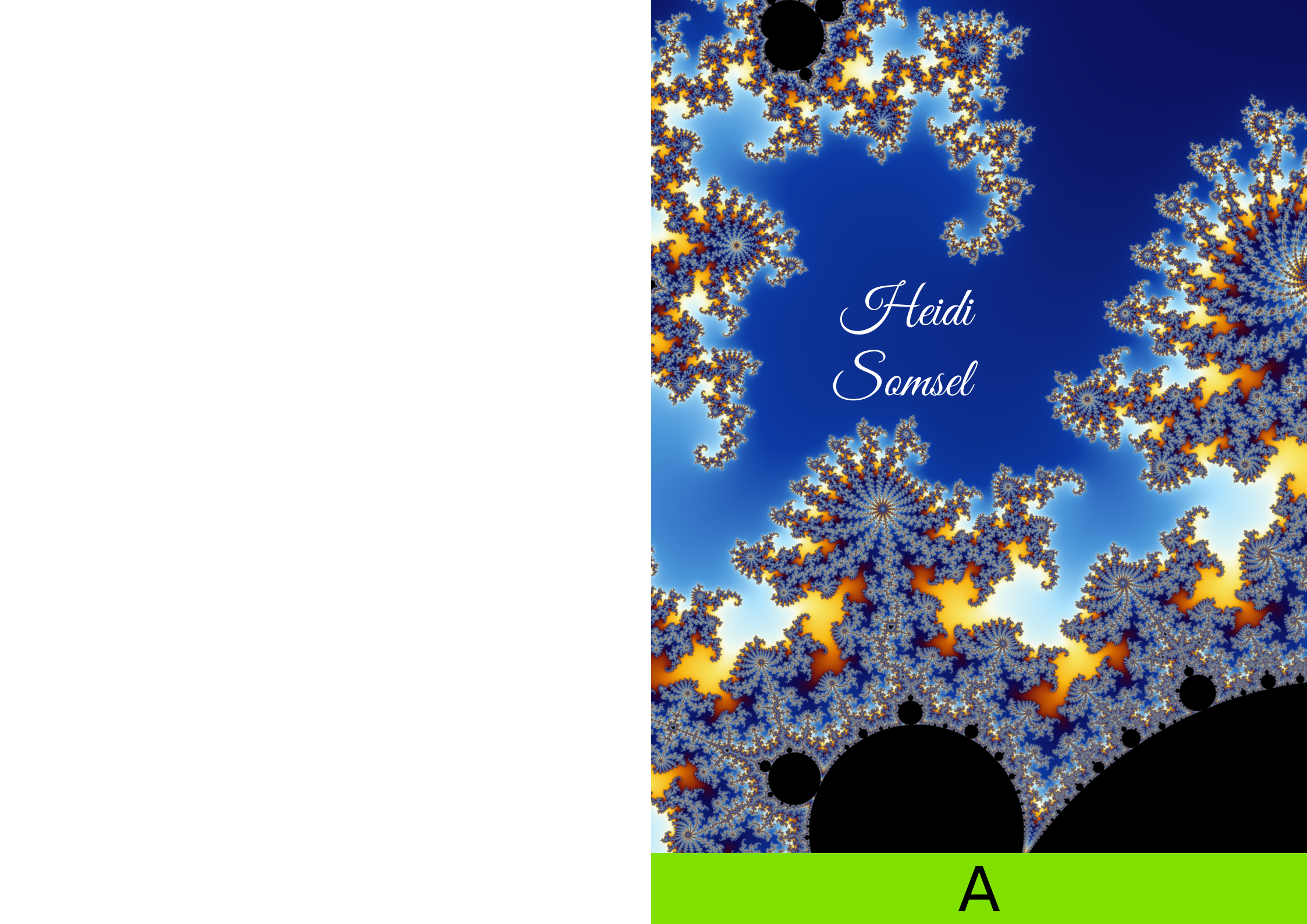
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Heidi
Samsel*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Maria Fatima
Rodrigues Rodrigues*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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

*Lydia Elisabeth
Canals*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Eva
Weiß*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Jimmy
Hällman*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

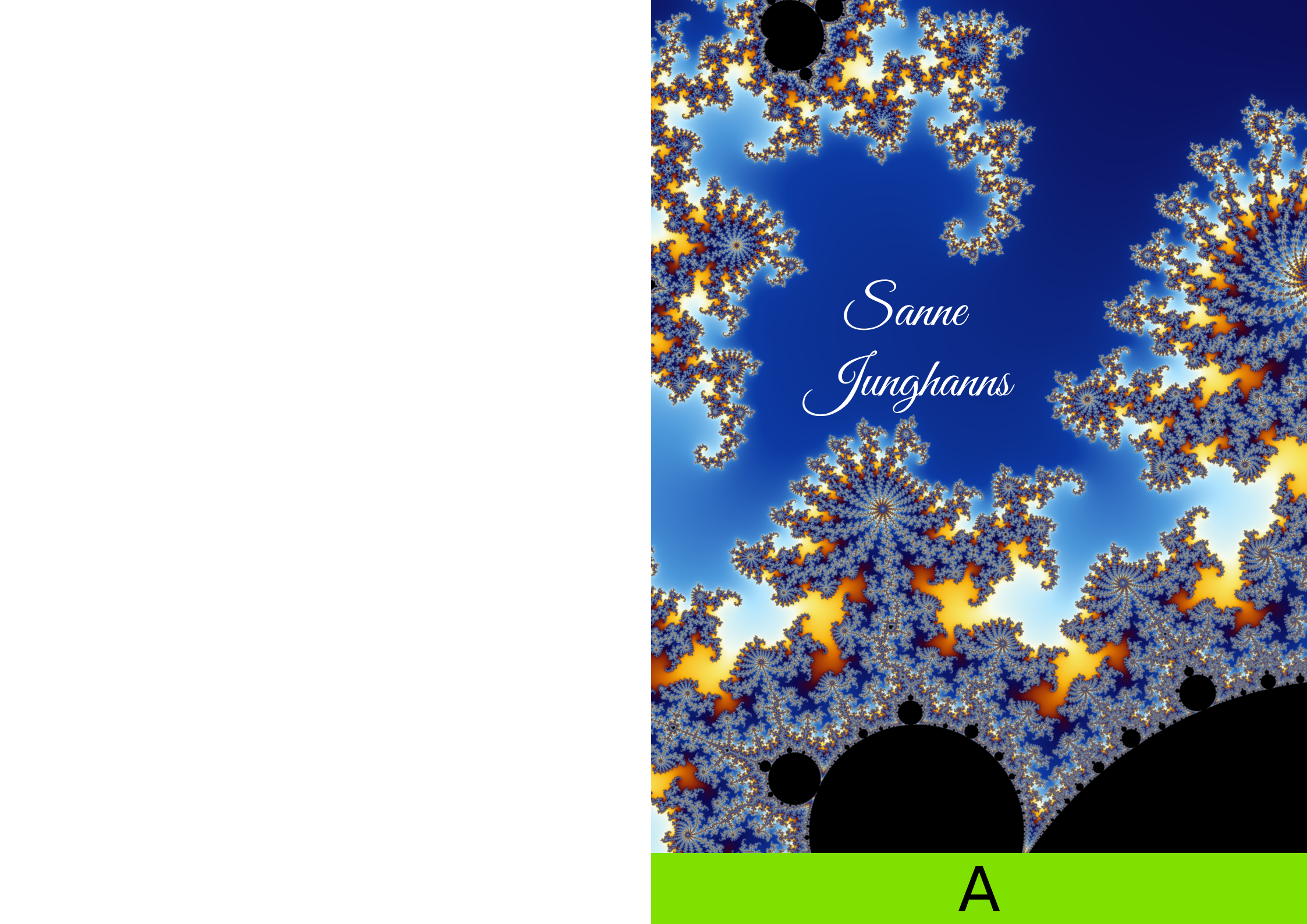
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Sanne
Junghanns*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Greta
Hoffmann*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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

The image features a complex fractal pattern on a deep blue background. The fractal consists of intricate, branching structures in shades of yellow, orange, and light blue. Several solid black circles of varying sizes are scattered across the composition, with a large one in the top left and a series of smaller ones along the bottom edge. The overall effect is a vibrant, abstract, and highly detailed visual.

*Pia Lena
Storm*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Stefan
Wahnig*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

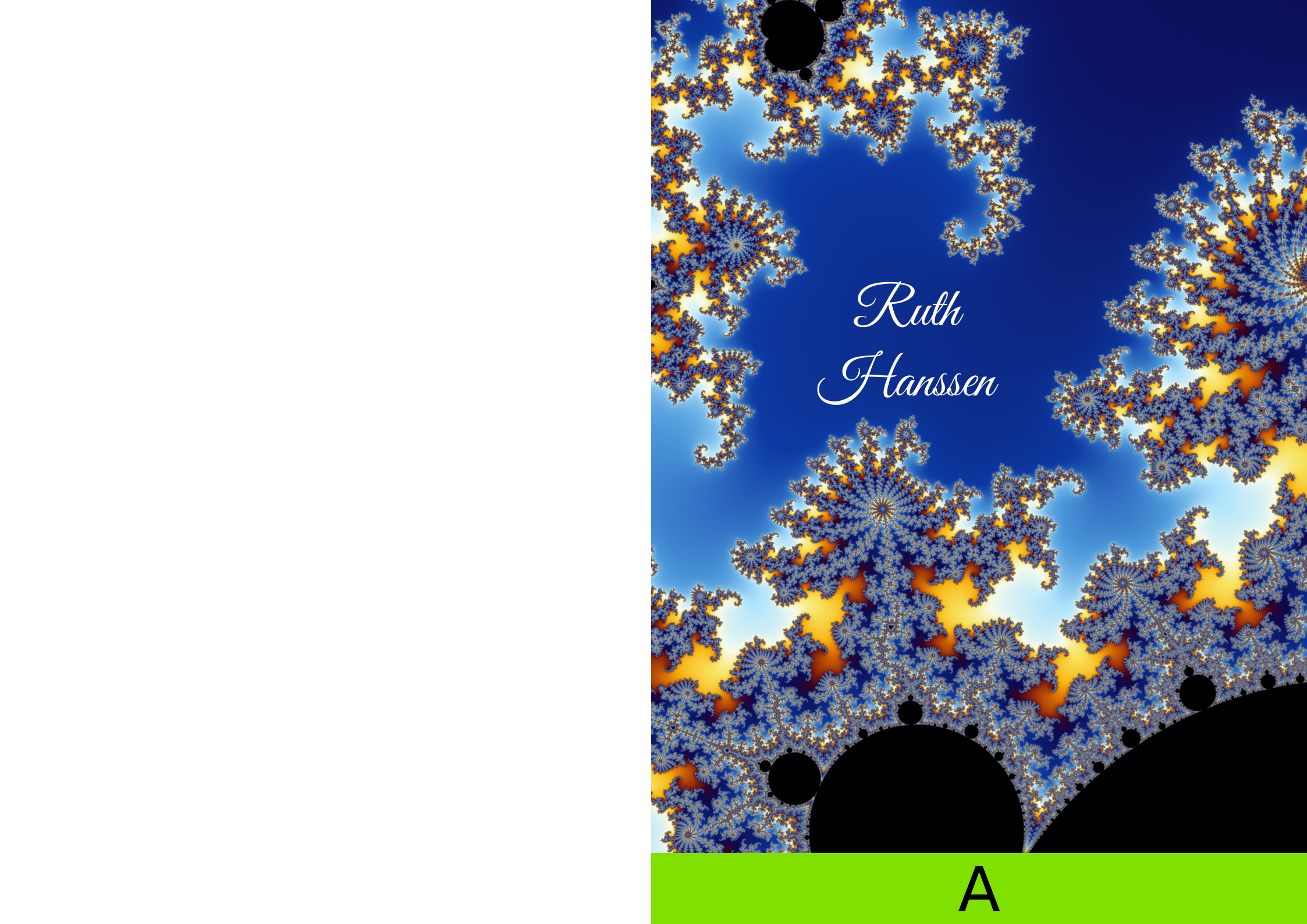
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Ruth
Hanssen*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Max
Winkler*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Annabell
Schauer*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

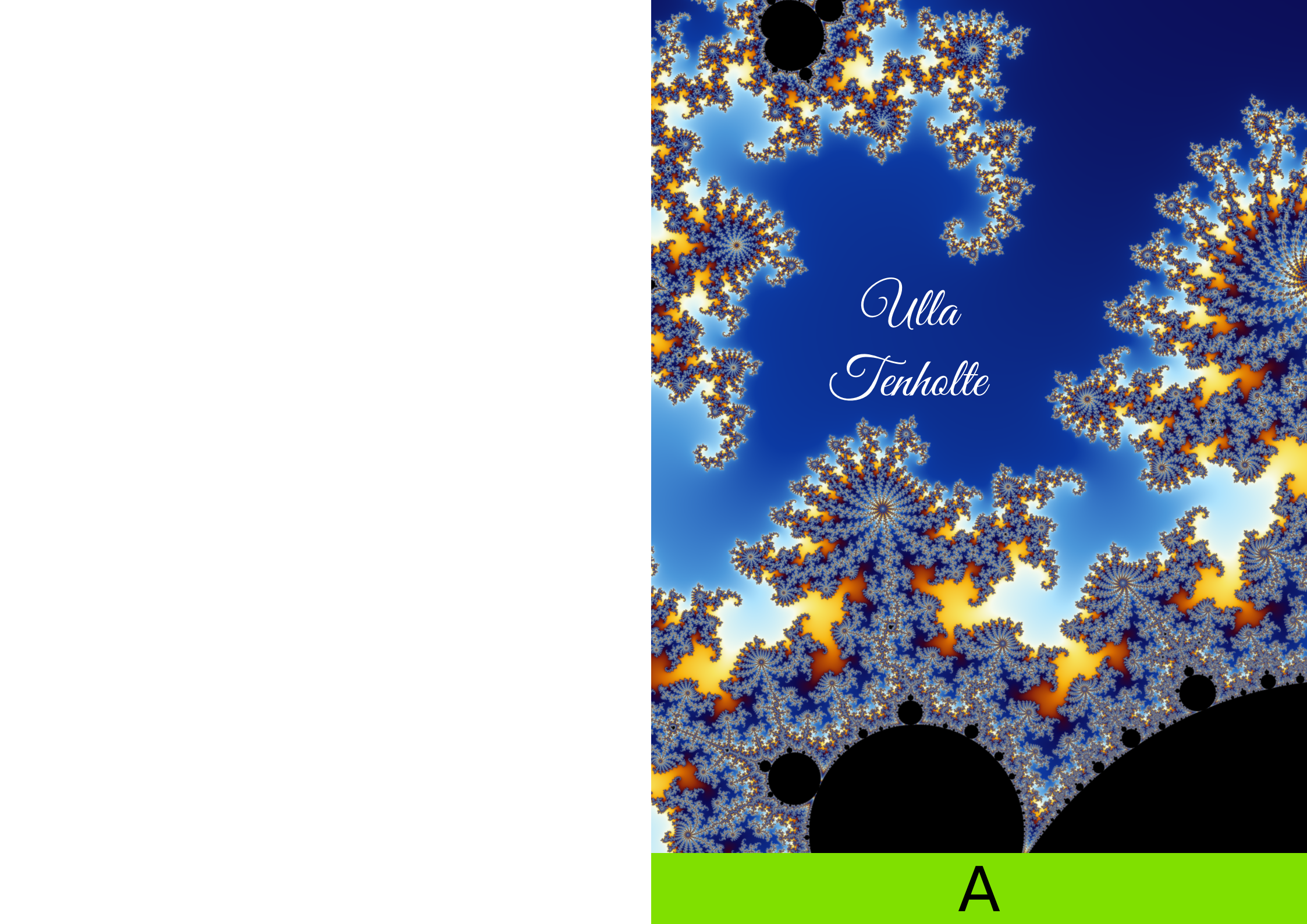
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Ulla
Tenholte*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

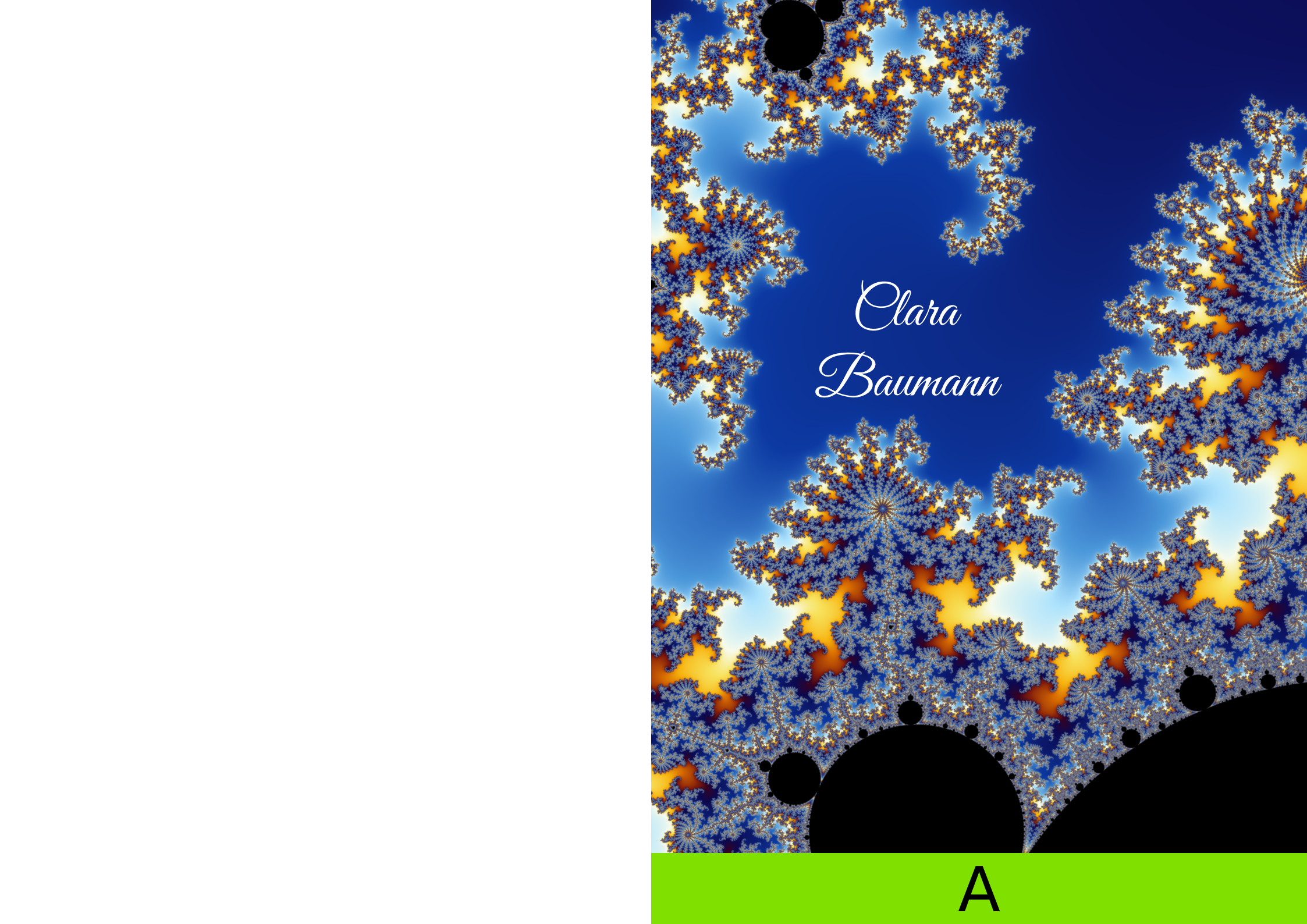
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Clara
Baumann*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Maria Jose
Vieira Rodrigues*

A

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

2nd course / 2. plato / 2. Gang

Asparagus soup with morel dumplings

Sopa de espárragos con bollos de morchella

Spargelcremesuppe mit Morchelnocken

3rd course / 3. plato / 3. Gang

Safran risotto with zucchini and oyster mushrooms

Risotto de azafrán con calabacín y champiñón ostra

Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilzen

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



*Helga
Schauer*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Jose Gregorio
Marin Lozada*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Maria Jose
Marin Rodrigues*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Corinna Aileen
Kulicke*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

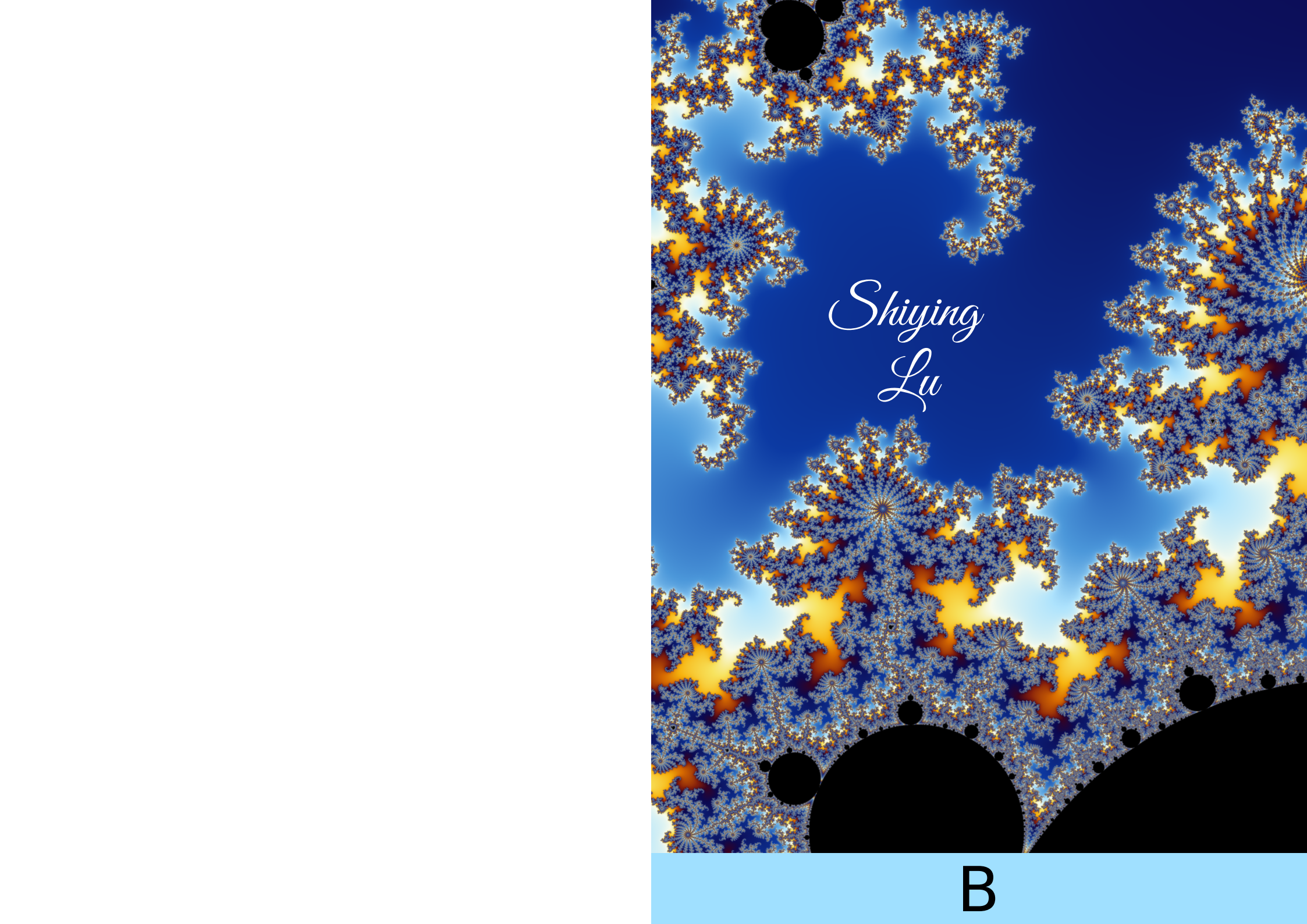
Gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln

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



*Shiying
Lu*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Jan
Brenstein*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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

A fractal image featuring a deep blue background. Scattered across the frame are intricate, self-similar fractal patterns in shades of yellow, orange, and light blue. These patterns resemble complex, branching structures. Several solid black circles of varying sizes are overlaid on the fractal patterns. In the bottom right corner, a large black semi-circle is partially visible, with smaller black circles along its arc.

*Raphael
Martin*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

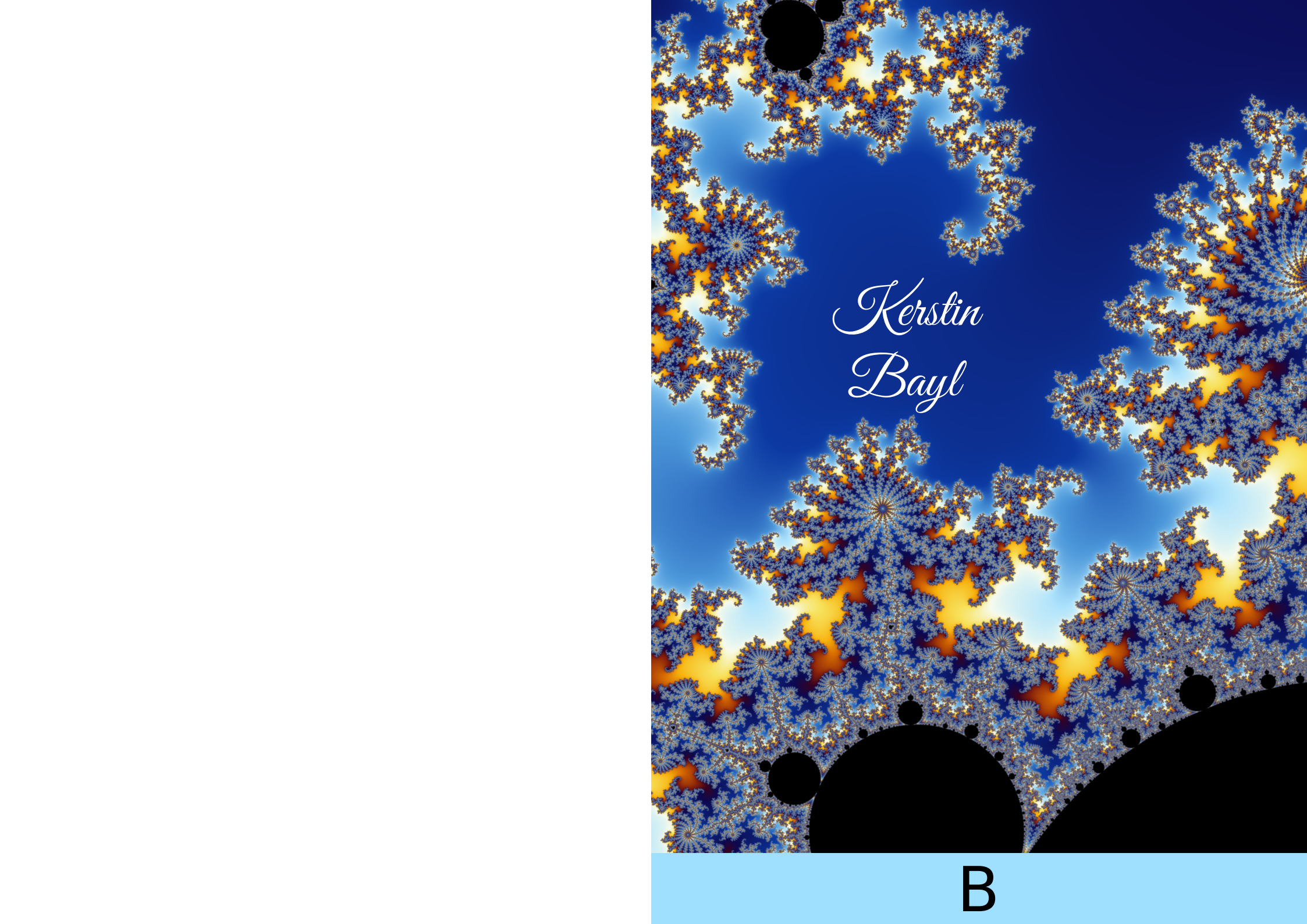
Gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln

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



*Kerstin
Bayl*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Xóchilt
Rivera*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Cecilia
Lundström*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Sabina
Kanton*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Franziska
Litzmann*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Annegret
Mahler*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Karl
Skarnek*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Christa
Skarnek*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

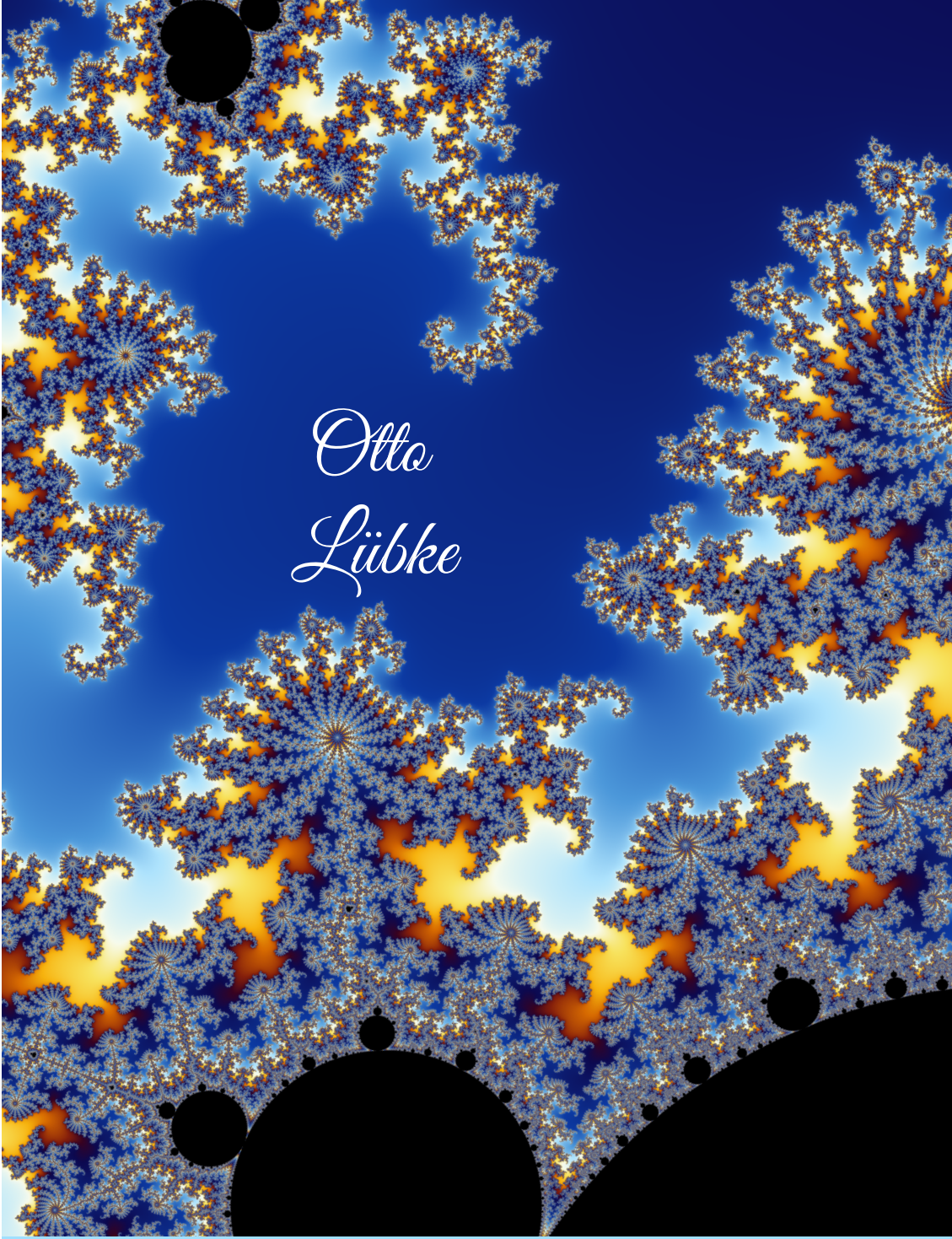
Gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln

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



*Otto
Lübke*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Sybilla
Lübke*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Johannes
Schauer*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Peggy
Schauer*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Bernhard
Schauer*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

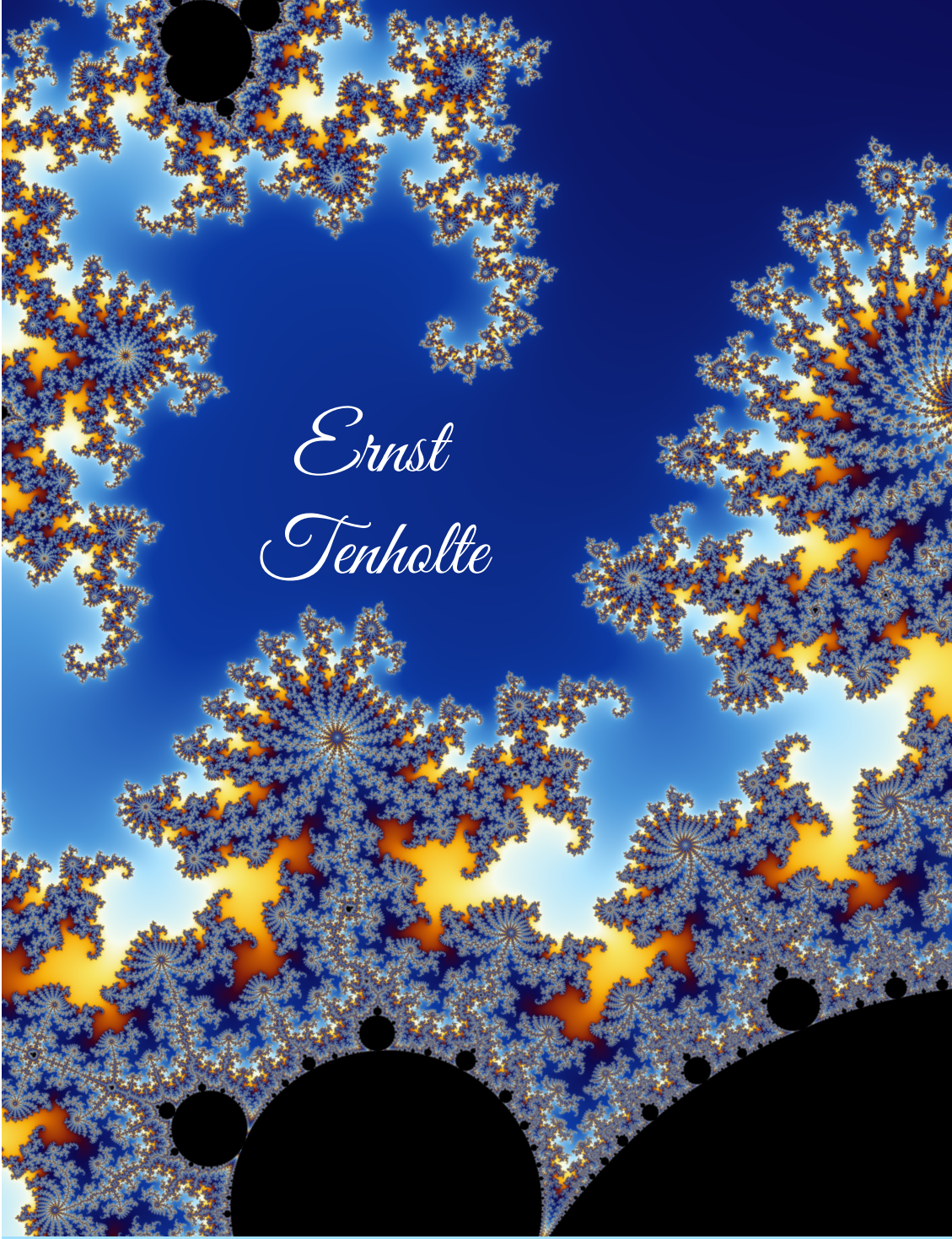
Gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle und Hechtklößchen mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln

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



*Ernst
Tenholte*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Melina
Beesch*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Michael
Weber*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Sebastian
Weber*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Grit
Matzke*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*João Carlos
Jardim Sousa*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Raul Francisco
Rodriguez*

B

1st course / 1. plato / 1. Gang

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-Kräuter dressing

2nd course / 2. plato / 2. Gang

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

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

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



*Michael
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Matthias
Schauer*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Christoph
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

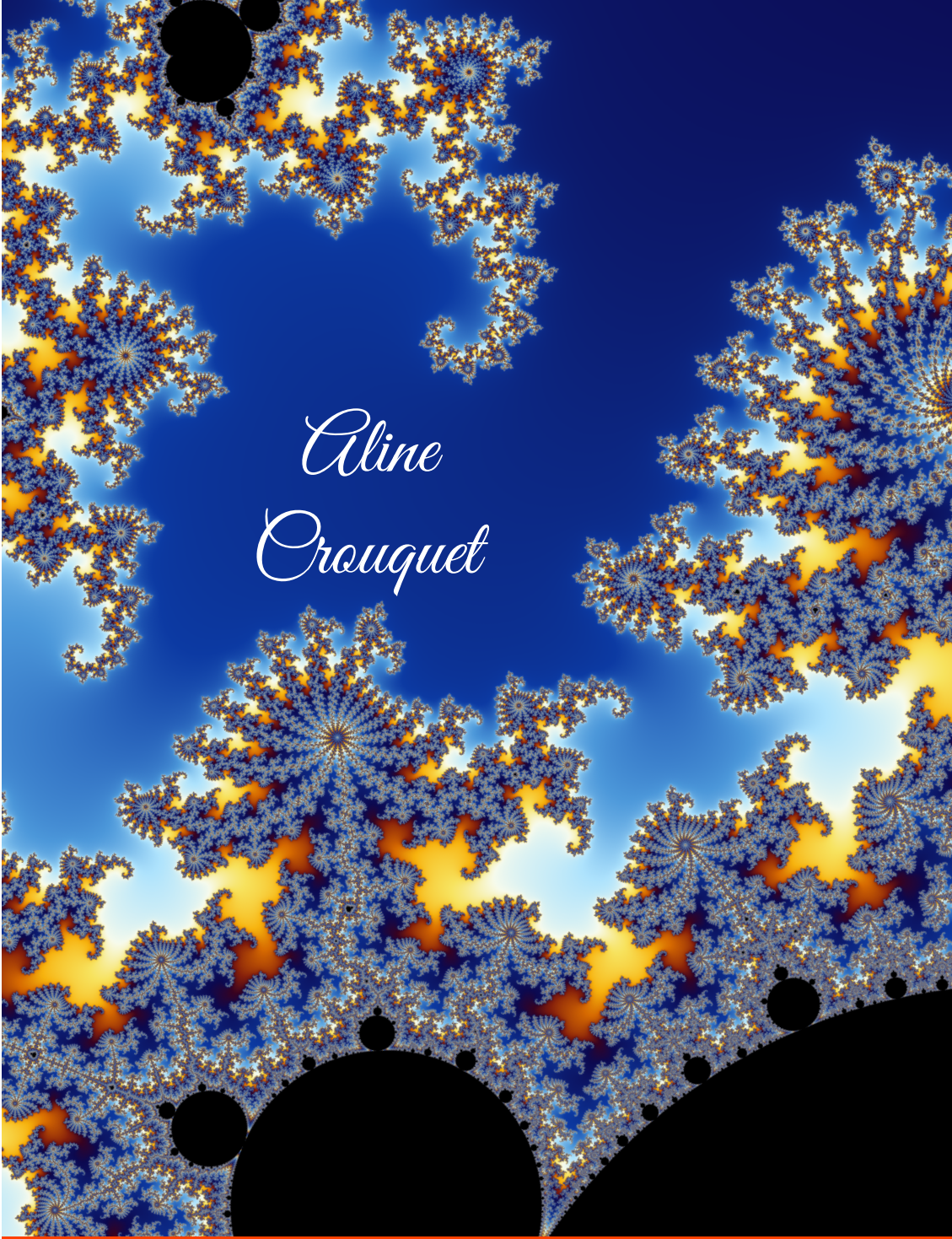
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Aline
Crouquet*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Carlos Leonidas
Porras Miranda*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Jesper
Dramsch*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

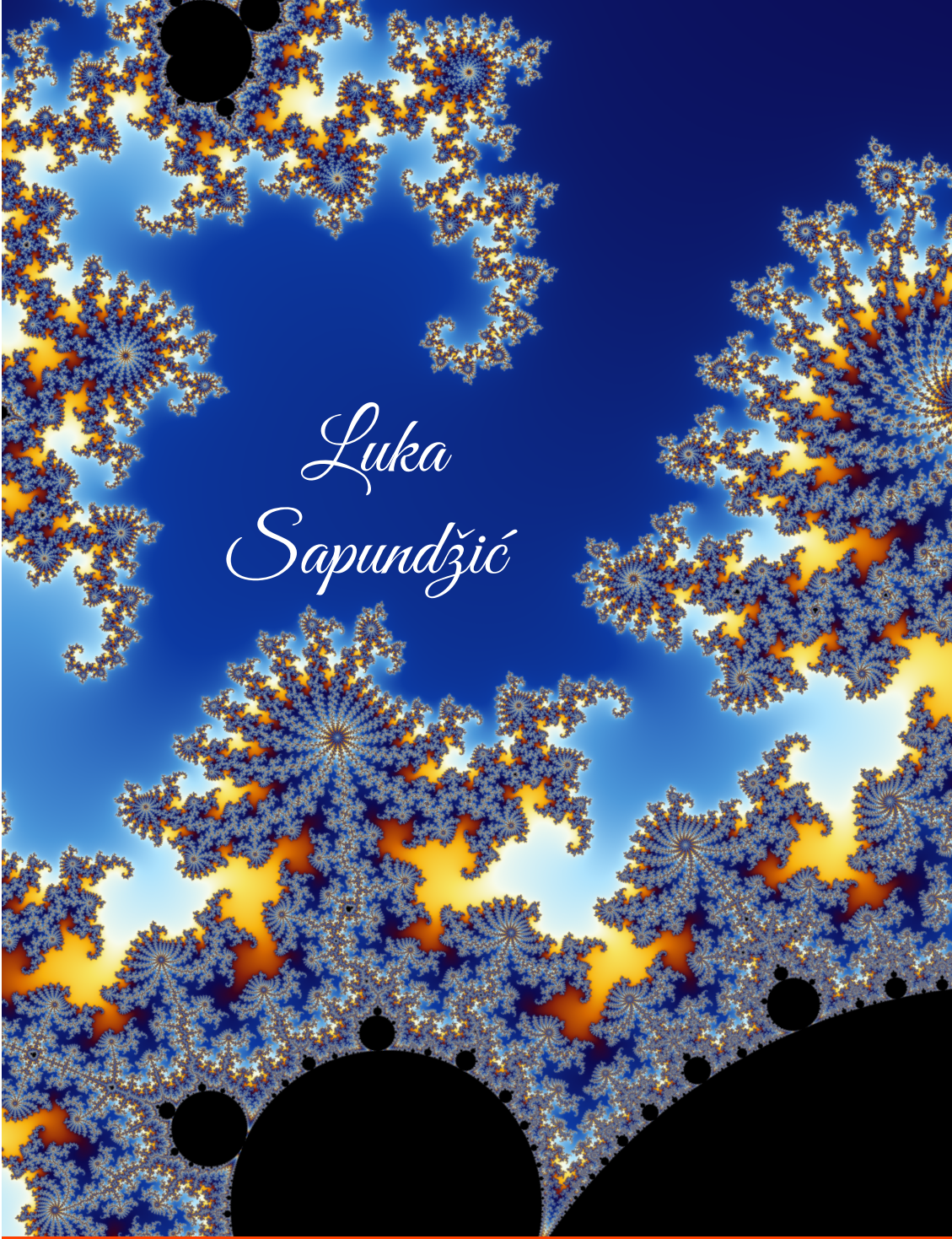
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Luka
Sapundžić*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Juliane
Kube*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Madeline
Benda*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

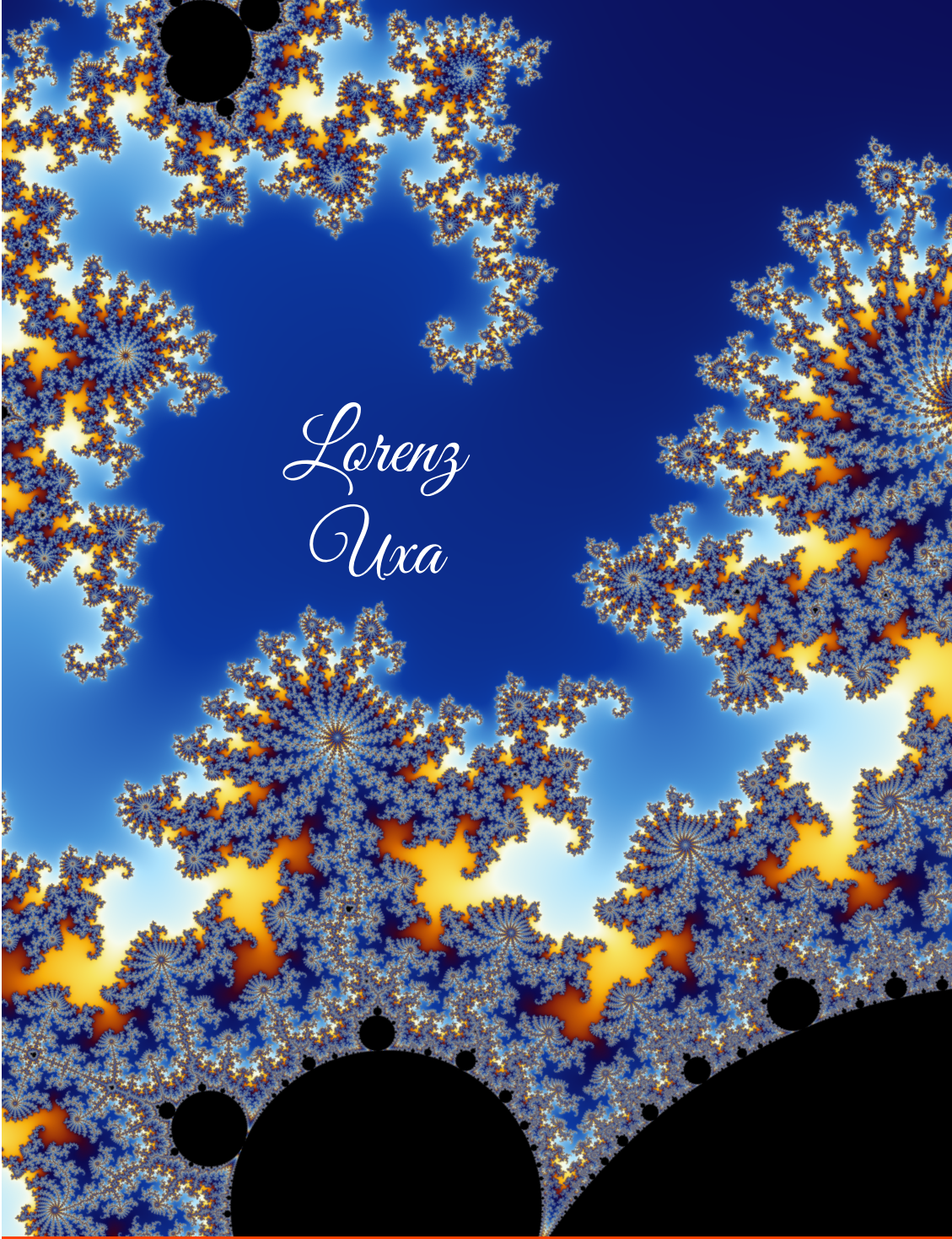
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Lorenz
Uxa*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Siggi
Uxa*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

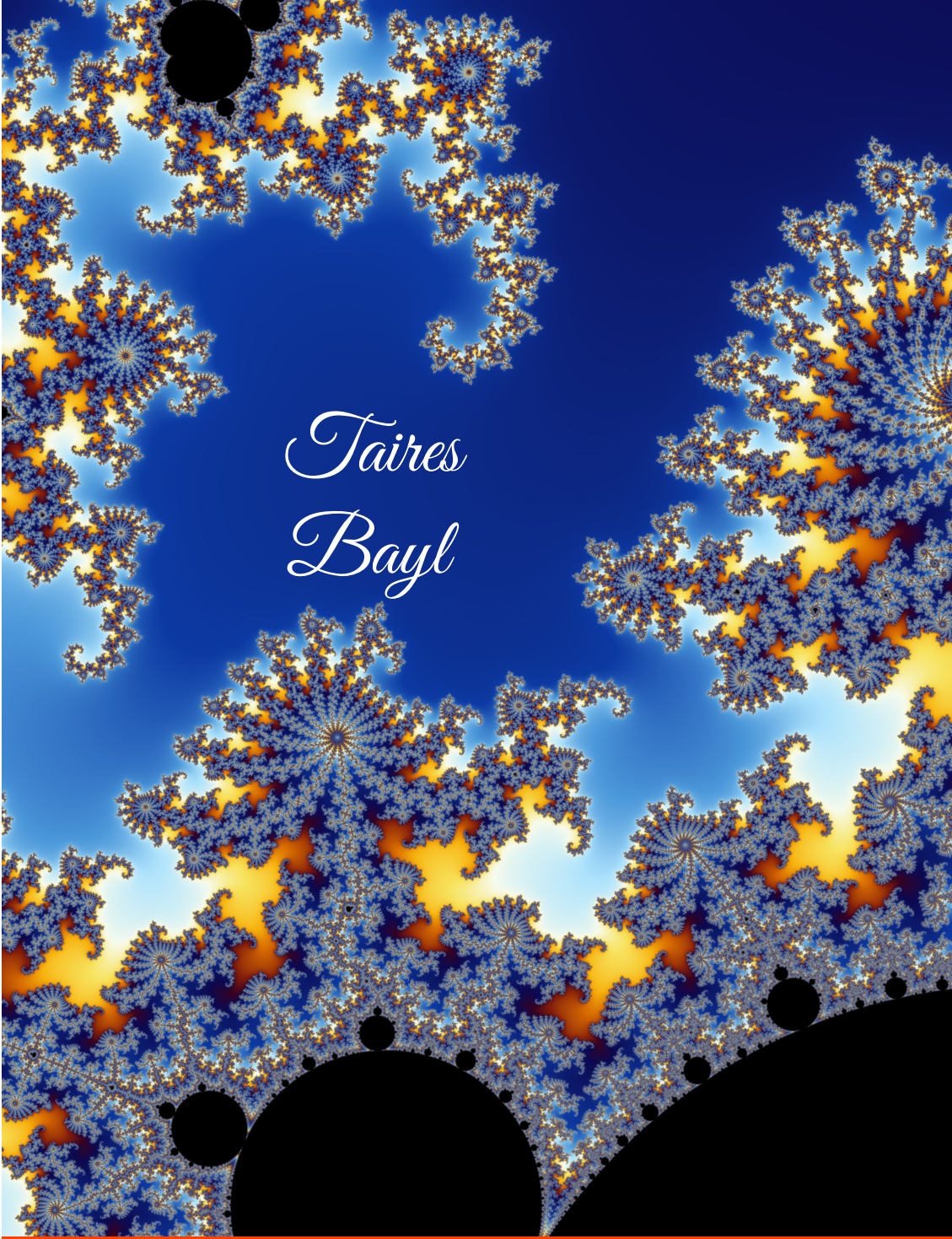
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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

A fractal image featuring a deep blue background. Scattered across the frame are intricate, self-similar fractal patterns in shades of yellow, orange, and light blue. These patterns resemble complex, branching structures. Several solid black circles of varying sizes are positioned throughout the image, some overlapping the fractal patterns. The overall composition is abstract and mathematical.

*Taires
Bayl*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

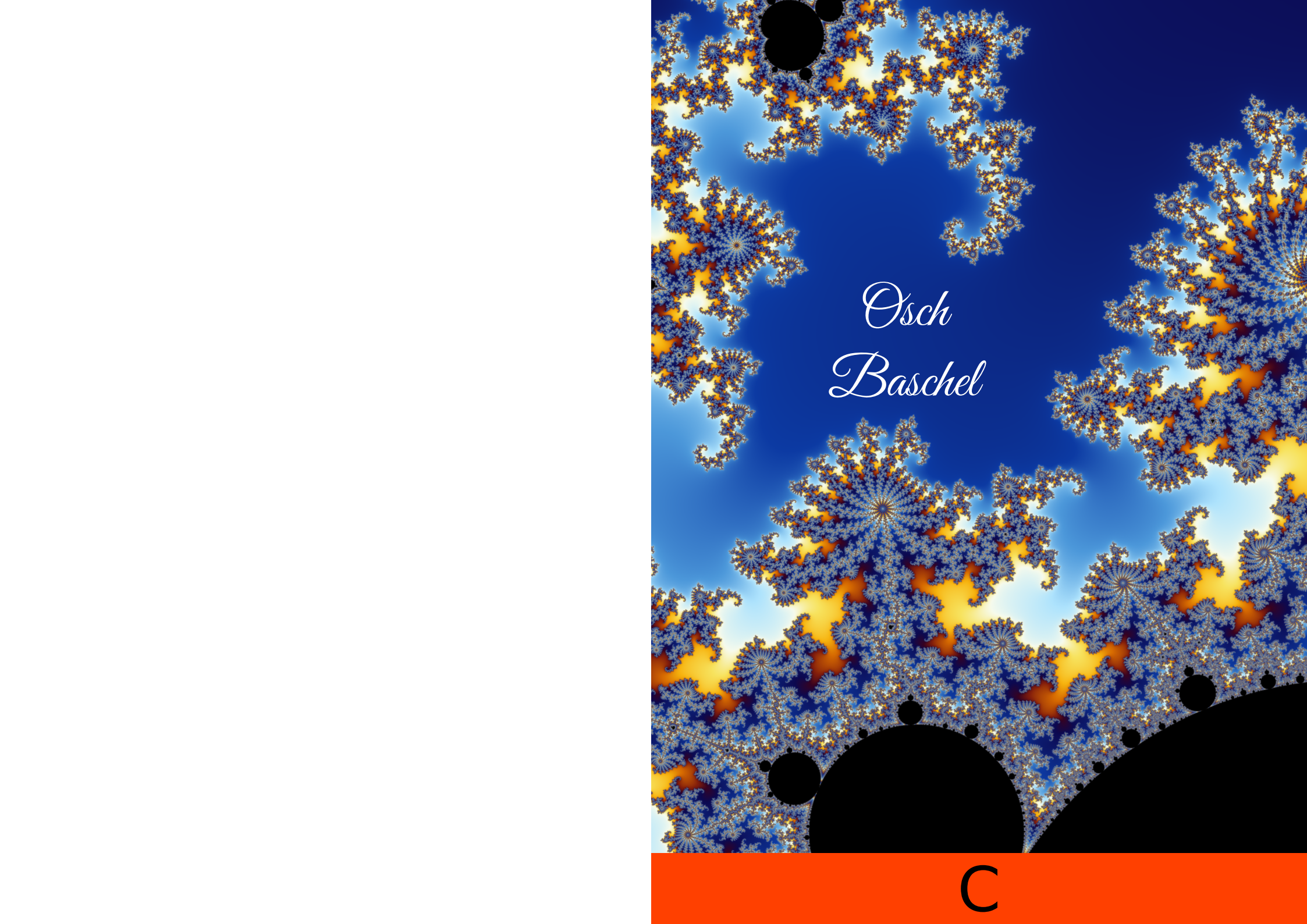
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Osch
Baschel*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Felix
Allerdt*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Michael
Franke*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Kim
Forsgren*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Tony
Meijer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Bastian
Weiß*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Christa
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Andrea
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Jacob
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Leo
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Jonas
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Markus
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Richard
Schauer*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

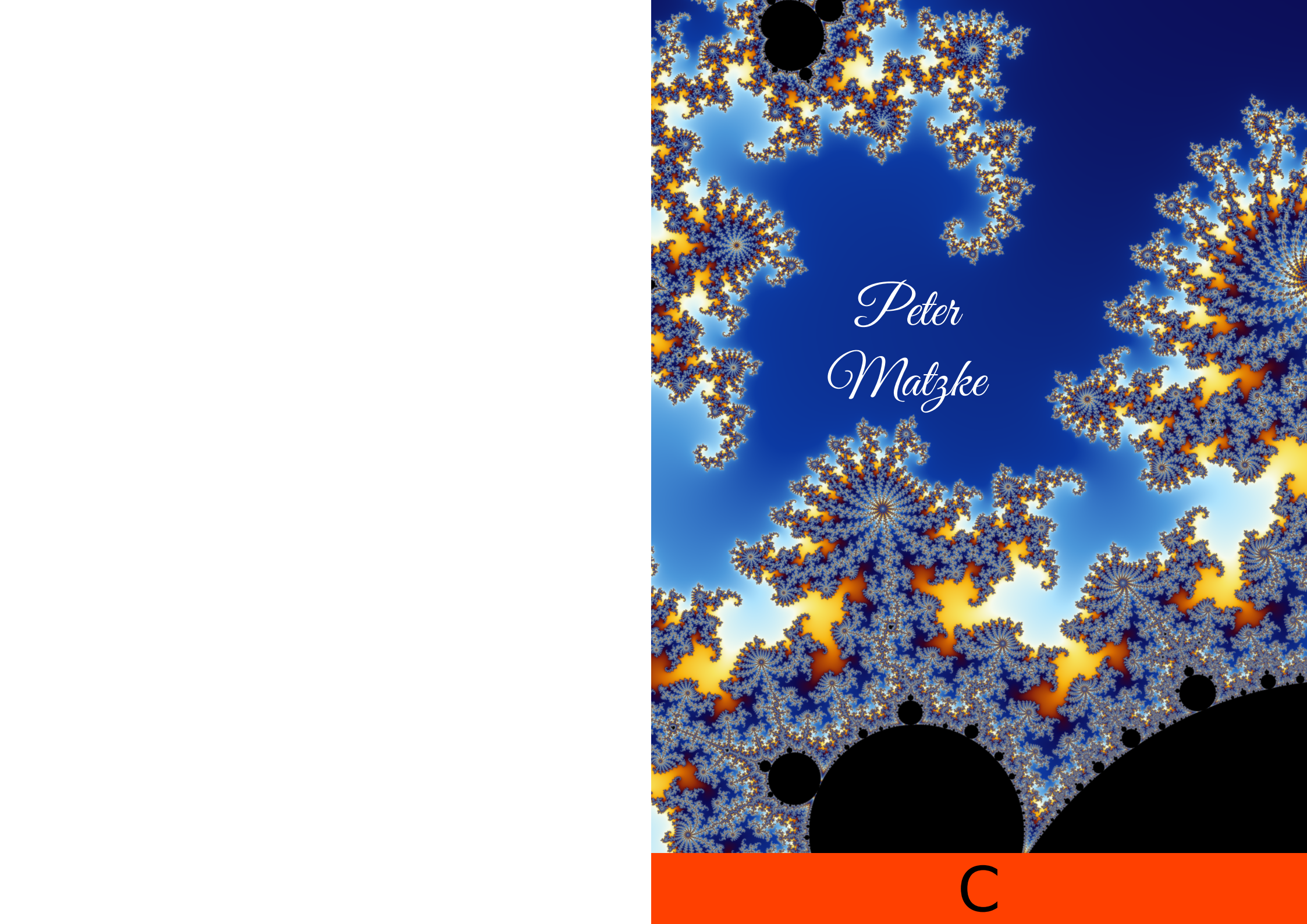
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Peter
Matzke*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Nereida Josefina
Pernaleté Sánchez*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Miguel Francisco
Torrome Peris*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

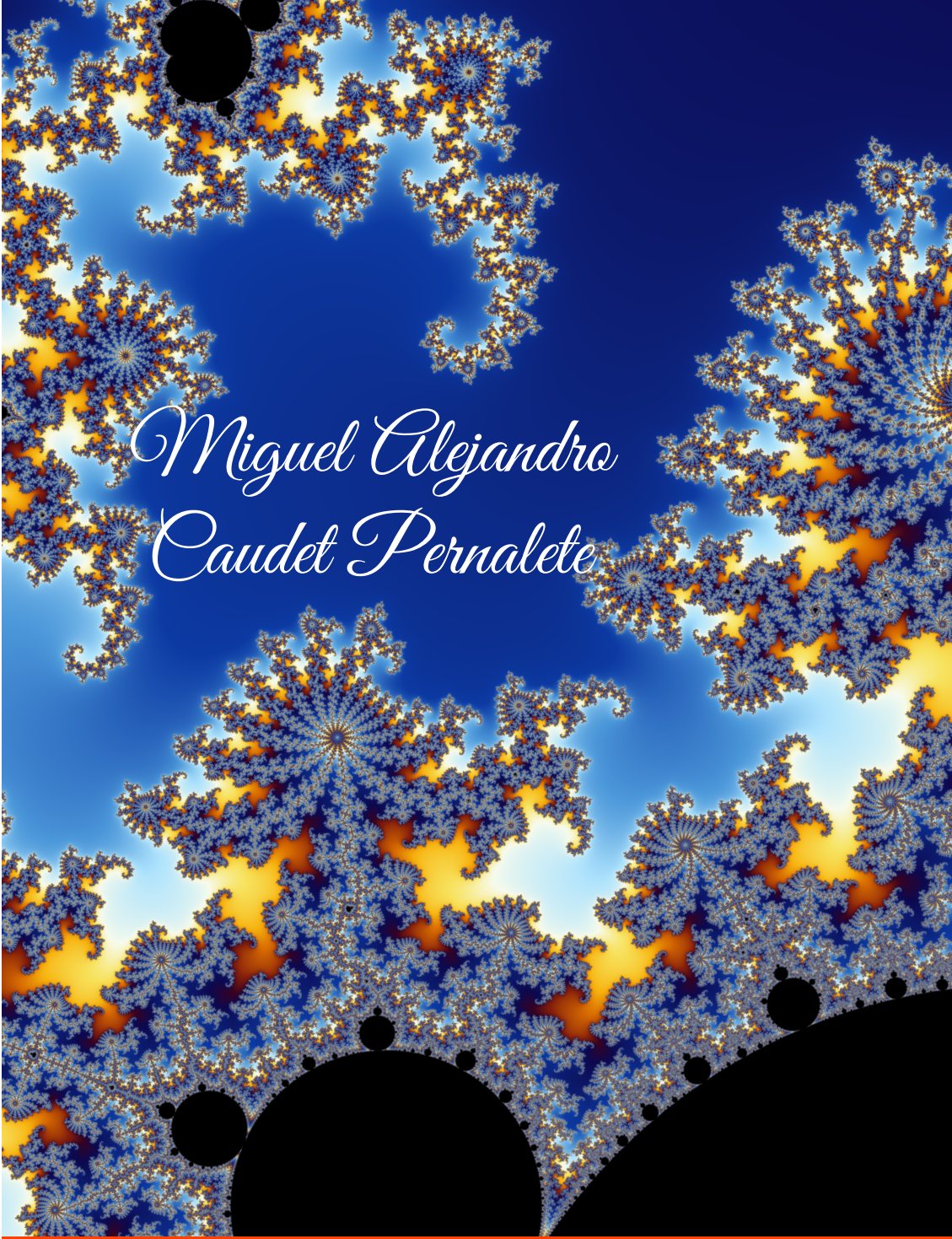
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*Miguel Alejandro
Caudet Pernalet*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Susana
Jardim*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Beatriz Jose
Dias Sousa*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*José Fernandes
Jardim*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

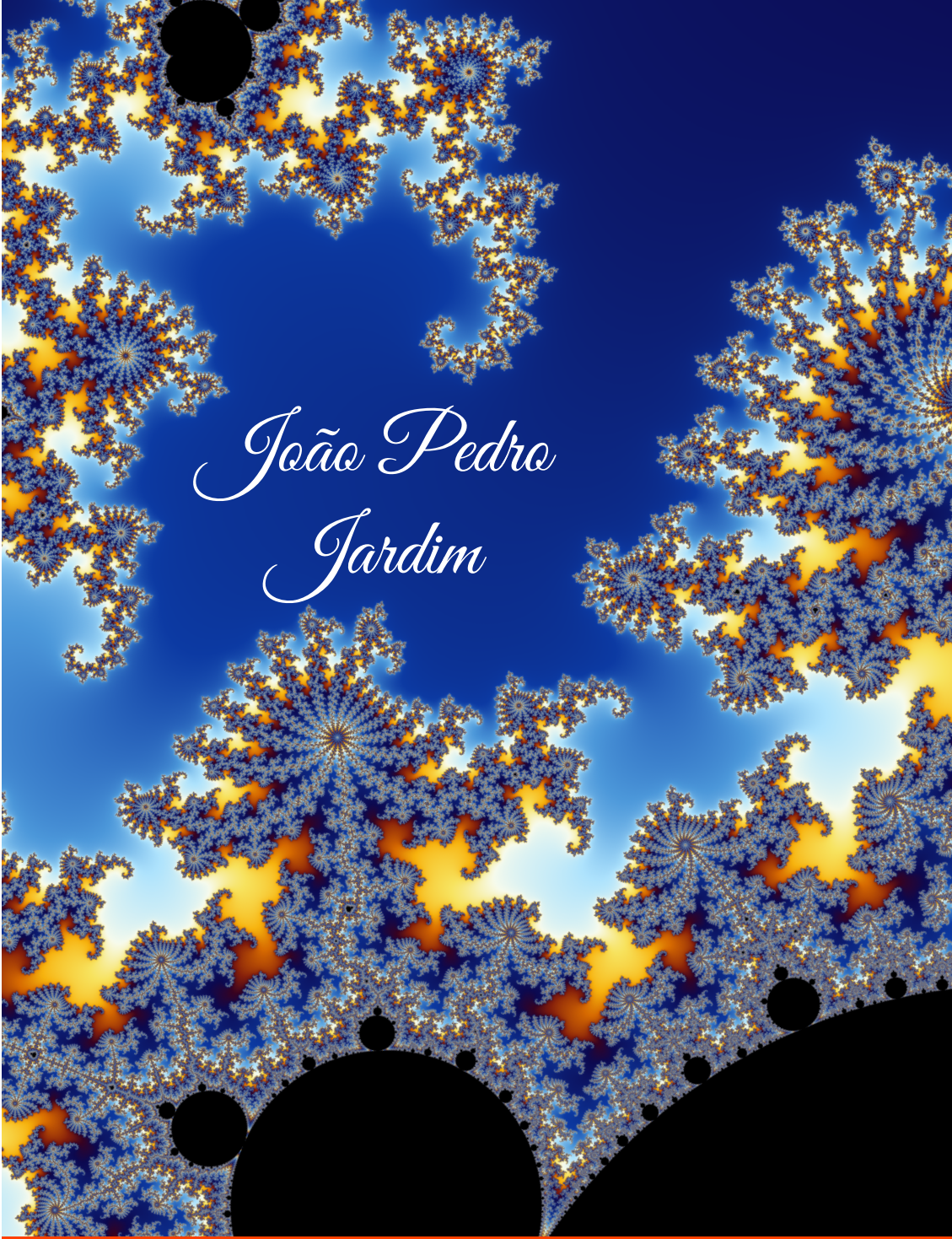
Tomato bouillon with curd cheese dumplings and basil
Consomé de tomate con bollos de requesón y albahaca
Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum

3rd course / 3. plato / 3. Gang

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



*João Pedro
Jardim*

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Raul
Rodriguez*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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



*Carmen
Rodriguez*

C

1st course / 1. plato / 1. Gang

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

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

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