



Frische Bio-Suppen
www.rose-biomanufaktur.de

ROSE 
Biomanufaktur

ROSE 
Biomanufaktur

ROSE 
Biomanufaktur

ROSE 
Biohotel-Restaurant

ROSE 
Biohotel-Restaurant

Kulinarische Abende 2010 in der ROSE Biomanufaktur

Simon & Friends
Donnerstag den 28. Januar 2010, 19:30 Uhr

mit Henry Oskar Fried vom Gault Millau mit dem Menü des Jahres 2010 ausgezeichnetem Küchenchef des Restaurant Köhlerstube im Hotel Traube Tonbach Baiersbrunn und mit dem Sommelier des Jahres 2007 Evangelos Pattas aus dem Stuttgarter Restaurant Delice.

Menüpreis: 89,00 € pro Person

Simon & Friends
Donnerstag den 25. Februar 2010, 19:30 Uhr

„Kochen ist Leidenschaft,
Leidenschaft bedeutet Genuss,
Genuss ist Lebensqualität,
Lebensqualität entsteht bei dem Reiz
des Zusammenführens,
verschiedenster Rohstoffe,
die uns die Natur schenkt.“

Die Philosophie von Jan - Göran Barth Koch
des Bundespräsidenten Horst Köhler auf Schloss
Bellevue in Berlin.

Menüpreis: 89,00 € pro Person

Simon & Friends
Donnerstag den 25. März 2010, 19:30 Uhr

„Berlin meets Ehestetten“
mit Felix Petrucco Küchenchef im Restaurant VOX - Grand
Hyatt Berlin eines der innovativsten und trendigsten
Küchen Berlins das mit 13 Punkten im Gault Millau und 2 F
im Feinschmecker Guide 2010 ausgezeichnet wurde.



Felix war Mitglied der deutschen Jugend- und Nationalmannschaft der Köche.

Menüpreis: 89,00 € pro Person

Das Stotz Lamm - Schwäbische Alb
Donnerstag den 29. April 2010, 19:30 Uhr

mit Schäfer Gerhard Stotz aus Münsingen und dem
EcoVin- Weingut Schäfer - Heinrich aus Heilbronn.

Menüpreis: 55,00 € pro Person

Rund um den Spargel
Donnerstag den 27. Mai 2010, 19:30 Uhr

mit unserem Naturkostwaren - Grosshandel Pax An aus Eng-
tingen und dem EcoVin-Winzer Hermann Schmalzried aus
Korb dem ersten ökologischen Weingut Württembergs.

Menüpreis: 55,00 € pro Person

Fit & Fine mit Fisch & Wein
Donnerstag den 24. Juni 2010, 19:30 Uhr

mit Jürgen Rohrer Fischexperte der Fischmanufaktur
Deutsche See und Ewald Böhringer vom Bio-Weinimport
Riegel aus Orsingen.

Menüpreis: 55,00 € pro Person

Ableisa & Bier
Donnerstag den 29. Juli 2010, 19:30 Uhr

mit dem Alblinsen - Pionier Woldemar Mammel aus
Lauterach und der Bier - Sommelier Getrud Hauler
von der Berg Brauerei aus Ehingen.

Menüpreis: 49,00 € pro Person

Kräuterland Schwäbische Alb
Donnerstag den 26. August 2010, 19:30 Uhr

rund um die Kräuter der Schwäbischen Alb mit Kräuter-
expertin Annegret Müller - Bächtle und EcoVin Winzer
Andreas Stutz vom Weingut Stutz aus Heilbronn.

Menüpreis: 49,00 € pro Person

Der Albbüffel
Donnerstag den 30. September 2010, 19:30 Uhr

mit Albbüffel - Bauer Helmut Rauscher aus Ödenwaldstet-
ten und dem EcoVin - Winzer Stefan Sander vom Weingut
Sander aus Mettenheim.

Menüpreis 55,00 € pro Person

Wild auf Wild
Donnerstag den 28. Oktober 2010, 19:30 Uhr

mit unseren Jägern Pfeiffer und Friedrich aus Hayingen
und dem EcoVin-Winzer Hubertus Weinmann vom Weingut
Neumer aus Uelvesheim in Rheinhessen.

Menüpreis: 55,00 € pro Person

Gans oder Gar nicht!
Donnerstag den 11. November 2010, 19:30 Uhr

mit Georg Schulze - Schilddorf vom Biolandhof
Maßhalderbuch aus Hohenstein

Menüpreis: 55,00 € pro Person

An allen Abenden servieren wir Ihnen ein Fünf-Gänge-
Feinschmecker - Menü aus biologischen Zutaten für Sie
zubereitet. An allen Abenden bieten wir Ihnen auch als
Alternative ein vegetarisches Feinschmeckermenü an.

Tischreservierung ist erforderlich.

@ Newsletter - immer aktuell
www.tress-gastronomie.de

Bitte tragen Sie sich auf unserer Homepage in un-
seren Newsletter ein und Sie erhalten einmal
pro Monat die aktuellsten Informationen:

- Rezept des Monats
- Kultur in der Wimsener Mühle
- Hotel-Arrangements
- Feinschmecker-Abende
und vieles mehr!



**Biohotel-Restaurant ROSE
mit ROSE Biomanufaktur**

Aichelauer Straße 6
72534 Hayingen-Ehestetten

Tel.: +49 (0) 73 83 / 94 98 - 0
Fax: +49 (0) 73 83 / 94 98 - 22

info@tress-gastronomie.de
www.tress-gastronomie.de



Jahresprogramm 2010 Biohotel-Restaurant ROSE

- Hotelarrangements ROSE
- Bio-Restaurant ROSE
- Kochkurse mit Spitzenkoch
Simon Tress und Inge Tress
- Kulinarische Abende 2010
in der Biomanufaktur

Im Mittelpunkt steht der Mensch
Und das Leben ist die Summe unserer Begegnungen
Johannes Tress



Familien Tress