



d e g u s t a c i ó n d e g u s t a t i o n m e n ü

Pulpo mallorquín sobre crema de patata con trío de pimientos y chorizo ibérico

Mallorcan octopus on potato cream with a trio of peppers and Iberian chorizo

Mallorquinischer Oktopus auf Kartoffelcreme mit dreierlei Paprika
und iberischer Chorizo

**Rodaballo salteado con endivias glaseadas, dressing de vino tinto
y espuma de vermouth**

Sautéed turbot with glazed endives, red wine dressing and vermouth foam

Gebratener Steinbutt mit glasiertem Endivien, Rotweindressing
und Vermutschaum

Ciervo al punto rosado sobre lentejas blancas con col roja y salsa de enebro

Rosa sautéed deer on white lentils with red cabbage and juniper sauce

Rosa gebratenes Hirschfilet auf weißen Linsen mit Rotkohl und Wacholdersoße

Camembert trufado con semillas de calabaza y pesto de miel

Truffled camembert with pumpkin seeds and honey pesto

Getrübelter Camembert mit Kürbiskernen und Honigpesto

**Albóndigas de requesón rellenas de nougat con ciruelas asadas
en vino tinto y helado de yogurt**

Cottage cheese dumplings stuffed with nougat roasted plums

in red wine and yogurt ice cream

Quarkknödel gefüllt mit Nougat Zwetschkenröster in Rotwein und Joghurt Eis



5 platos – 60 (10 % IVA incl.) sin queso – 55 (10 % IVA incl.)
5 courses – 60 (10 % VAT incl.) without cheese – 55 (10 % VAT incl.)
5 Gerichte – 60 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 55 (10 % MwSt. inkl.)



(+34) 971 666 819 reservas@schwaiger.es

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 21.30 h This menú will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 21.30