

Schwaiger



Entrantes Vorspeisen

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta
Salatvariation auf Rote-Bete-Hummus und Fetakäse
16,00 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
Falsche Schnecken „Langostinos“ mit Béarnaisesoße und Bergkäse gratiniert
17,00 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weisswein-Parmesansoße
18,50 €

Sopa de espárragos blancos con albóndigas de perifollo y croutons
Weißer Spargelsuppe mit Kerbelklöschen und Croutons
18,00 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterrinen und Schnittlauchcreme
27,00 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterrinen "Foie gras" mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche
28,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado
Ravioli vom der Soller Gamba in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten
29,50 €

Pan por persona / Brot pro Person. **3,50 €**



Platos Principales Hauptgerichte

Espárragos blancos de Baden con salsa holandesa y patatas nuevas (5u.)
Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und frühlings Kartoffeln (5 Stück)
34,00€

Con solomillo de ternera - Mit Rinderfilet **49,50€**
Con jamón york - Mit Koch-Schinken **39,50€**

Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc, y trufa negra fresca
Gegrillte Avocado mit pochiertem Ei, Beurre blanc und frischen schwarzen Trüffel
22,50€

Rodaballo a la sal con pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 pers)
Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto, Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln (für 2 Personen)
34,50 € p.p.

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino
Seezunge im ganzen gebraten mit Zitronenbutter und knusprigen Kartoffel-Gurken Salat
36,50 €

Pato joven asado entero con tostada de polenta, puré de guisantes tiernos, chalotas estofadas y salsa de Oporto blanco con mantequilla noisette (para 2 personas)
Im ganzem gebratene Jung Ente mit Polenta-Toast, feinem Erbsenpüree, geschmorten Schalotten und weißer Portweinsauce mit Nussbutter (für 2 Personen)
34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira
Black-Angus-Rinderfilet mit Entenstopfleber, Knollensellerie-Mousse, Kartoffel-Crêpe und Madeirasauce
39,50€

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro personal.

Unser Restaurant bietet Informationen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte erfragen Sie diese Informationen bei unserem Personal.

Sch wai ger

Menú degustación *Degustation Menu*

SERVICIO DÍA Y NOCHE

Salmón Balik adobado con variación de espárragos blancos y canónigos

Sopa de pescado de roca con crema rouille, mejillones y langostinos

Corona de cordero al punto rosado con crema de brócoli ahumado, fondant de patata y jus de romero

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Terrina de pistacho con fresas
Mallorquinas

Marinierter Balik-Lachs mit einer variation von weißem Spargel und Feldsalat

Suppe vom Steinfisch mit Rouille-Creme, Muscheln und Garnelen

Lammkrone rosa gebraten mit geräucherter Brokkolicreme, Kartoffel-Fondant und Rosmarinjus

"Torta del Casar" Käse mit Knollensellerie und Trüffelbutter

Pistazienterrine mit mallorquinischen Erdbeeren

4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

4 Gerichte (ohne Käse) 75€ (10 % MwSt. inkl.)

5 Gerichte 80€ (10 % MwSt. inkl.)

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr uns von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.



Menú Noche

ESPECIAL COMPARTIR

Nachtmnü

SPEZIELL ZUM TEILEN

SERVICIO NOCHE - MÍNIMO 2 PERSONAS

Atún rojo sobre tartar de tomate rosa, salsa tonnato y caviar de yuzu

Magret de pato marinado en salsa hoisin con hummus, ragout de pimientos y espuma de albahaca

Crumble de Bayas con helado de vainilla y flor de sauco

Roter-Thunfisch auf Rosa-tomaten Tatar, Tonnatosoße und Yuzu-kaviar

In Hoisinsoße marinierte Entenbrust mit Hummus, Paprika-Ragout und Basilikumschaum

Berencrumble mit Vanilleeis und Holunderblüte

50 € p.p. (10 % IVA incl. / 10 % MwSt. inkl.)

Este menú se servirá de 19.30 h a 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.

Dieses Menü wird serviert von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.