

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
Weiße Spargelsuppe mit Kerbelklöschen und Croutons
18,00 €

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

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterriner "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 frühling's 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 pochierem 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 Portweinssoße 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, Knöllensellerie-Mousse, Kartoffel-Crêpe und Madeirasoße
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.

Schwaiger

Menú degustación *Degustation Menu*

SERVICIO DÍA Y NOCHE

Vieiras y pulpo flambeado con crème fraîche de kimchi, sésamo y wakame

Ravioli de huevo con mantequilla de anchoa, almendra y espuma de parmesano

Codorniz royal con puré de apio, foie-gras y glace de oporto

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Tarta de naranja con su sorbete y chocolate blanco

Jakobsmuschel und Oktopus flambiert mit Kimchi-Crème fraîche, Sesam und Wakame

Ravioli vom Bio Ei mit Sardellen-Mandel-Butter und Parmesanschaum

Wachtel-Royal mit Selleriepüree, Foie gras und Portweinjus

“Torta del Casar” Käse mit Knollensellerie und Trüffelbutter

Orangentörtchen mit ihrem Sorbet und weißer Schokolade

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 und
von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusiv.



Menú Noche

ESPECIAL COMPARTIR

Abendmenü

SPEZIELL ZUM TEILEN

SERVICIO NOCHE - MÍNIMO 2 PERSONAS

Ceviche a la mallorquina con pimientos asados y vinagreta de tomate

Pechuga de pollo en costra de sal con puré de zanahoria, patata patató y glace de trufa

Nube de cítricos con frutos rojos y sorbete de fruta de la pasión

Ceviche mallorquinischer Art mit gerösteten Paprika und Tomatenvinaigrette

Hähnchenbrust in Salzkruste mit Karottenpüree, Neujahrskartoffeln und Trüffelglace

Zitruswolke mit roten Beeren und Passionsfruchtsorbet

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. Inklusiv.