

Sommerkarte

Vorspeisen

Variation von Hummer und Garnele <i>variation of lobster and prawn</i>	17,50 €
hausgeräucherte französische Entenbrust an einem Mango- Chili Relish <i>smoked French duck with mango- chili relish</i>	14,50 €

Salate

Salat von Italienischen Büffelmozzarella, Pfirsich und Cherrystrauchtomate an Basilikumbruschetta <i>salad of Italy buffalo mozzarella, with peach, cherry tomatoes and basil bruchetta</i>	13,50 €
Chicoree- Roquefortsalat mit Grapefruit und Pinienkernen <i>chicory roquefort salad with grapefruit and pine</i>	13,50 €

SCHWABÉ'S

RESTAURANT

Suppen

Cappuccino von der Olivettitomate
unter der Safranhaube 8,50 €
cappuccino of oliv tomato under the safran cap

leichte Erbsencremesuppe 8,00 €
mit Minzeschaum und Seranochip
light pea soupe with mint foam and serano chip

Zwischengerichte

Meerbarbenfilet 16,50 €
im mediterranen Kräutermantel
mit Paprika- Thymiankuchen und Olivenschaum
red mullet of herbs dough with bell pepper thyme and olive foam

Crepinette vom Straußenfilet 17,50 €
an Zucchini- Möhrenröllchen
mit Salza verde
*Crepinette of ostrich filet with zucchini rolled carrot
and salza verde*

SCHWABÉ'S RESTAURANT

Vegetarisch

Süßkartoffelcurry
an Apfel- Fenchelsalat
kumera curry with apple fennel salad 16,00 €

leichte Spinatpasta
mit italienischen Sommertrüffel verfeinert
spinach paste with italian summer truffle 17,50 €

Fisch

In Orangenbutter gebratener Loup de Mer
an Zwiebel- Ricottacannelonie
und Tomatenchutney
*loup der mer of orange butter with onion ricottacannelonie
and tomato chutney* 22,50 €

Steinbuttfilet unter der Garnelen- Bärlauchkruste
an Kartoffelrisotto mit bardierten Auberginenscheiben
*turbot filet under prawn wild garlic crust
with potato risotto and aubergine to fitch* 23,50 €

Fleisch

Carree vom irischen Weidelamm 23,50 €
an provinzialischen Gemüsetürmchen
mit Trüffel- Kartoffel Mille feuille
*carree of Irish lamb with province vegetable tower
and truffle potato mille feuille*

Saltimbocca vom Kalbsrücken 24,50 €
mit Vanille- Bohnenbündchen
an Zitronen- Rosmarinpolenta
*saltimbocca of veal with vanilla beans
and lemon rosemary polenta*

Dessert

Schwabes Eierlikörkuchen 11,50 €
an Kirsch- Ingwersorbet
Schwabes egg liqueur kake with cherry ginger sorbet

Latte Machiato Panna Cotta 12,50 €
mit gebackenen Erdbeeren
und Mandelschaum
*latte machiato panna cotta with baked strawberry
and almond foam*