SWAN & SON

a modern bistro tale

lunch time zur crunch time

vorspeisen

grüner salat mit ziegenkäse, pinienkernen, tomate & mexikanischer gurke	12
japanische maultasche mit frühlingslauch, koriander & enten-dashi	14
tatar vom wildlachs mit krabbenchips, avocado & estragon-mayo	14
suppe von jungen erbsen mit yuzu & sauerampfer	10

hauptspeise

pappardelle al limone mit petersilie & pecorino	18
steak frites vom kalbs-entrecôte mit sauce béarnaise & salat {200g}	24
kabeljau mit sesamspinat & soja-beurre-blanc	26

dessert

rhabarber-tarte mit erdbeer-sorbet & basilikum	12

our menü | 2 gänge x 29€ inkl. wasser & espresso

02.Juni - 06.Juni

Beef-Salad mit Radicchio & türkischer Minze

Erbsen-Risotto mit Spargel & Parmesan

09. Juni - 13. Juni

Wachsweiches Bio-Ei mit Kräutern & Estragoncreme

Cassoulet von weißen Bohnen mit Duroc-Schweinenacken

16. Juni - 20. Juni

Gegrillte Wassermelone & japanischer Rettich mit Limette

Königin-Pastete mit Hühnerfrikassee & Kartoffeln

23. Juni - 26. Juni

Thunfisch "croquetas" mit Senfkohl & Sesam

Pasta al Ragù mit Petersilie & Peccorino