



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

OFF - WHITE thx Virgil Abloh Milano
HOT DOG SAUCE nordic style
Scallops aus Schottland : Meerrettich : Dillspitzen
gehacktes Bio Ei : Suppenlauch
Caviar Royal Premium

oder

FOIERGOTT AGNI
gefrostete Entenstopfleberspäne
Amchoor : Yoghurt : Curryblatt Citrus Tee
Cardamom : Minze : Tamarinde

KINGFISH Gelbschwanz Makrele
Thai Ei : Mango Ketchup
Kopfsalat : gezupftes süßes Schwein : Minze

HOMARD BLEU
bretonischer blauer Hummer
geschmolzenes Milchkalb : Beißwurzel Crème
Kohlrabi süß - sauer

STEINBUTT gegrillt
aus der Gegend des Leuchtturms von Jument
falsche Sauce Périgordine crunchy : Gemüse aus dem Glas

ACHTUNG blutig !

WAGYU STRIP LOIN Rücken
vom australischen top Züchter David Blackmore
Tatar von Baumpilzen & Schalotten
Hokkaido japonais : Markklößchen Schnee
heißer Beinscheiben Tee

CHALLANS ENTE TDF Brust & Keule
Salicornes Birnen Salat : Feuer Kastanien
Bisque von Krustentierköpfen

SEXY

...ne Waffel für die es keinen Waffelschein gibt...
Apfel Hüttenkäse : AMARENA Kirschen
Schaumku\$\$ Crème
Vanille Sellerie Softeis ohne Zucker

7 Gänge mit „FOIERGOTT AGNI“ 199€

7 Gänge mit „OFF - WHITE thx Virgil Abloh Milano“ 232€



peter_maria_schnurr
Instagram

cuisine passion légère®
