



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

---

## Menü Spezial

**OFF – WHITE** Samurai edition spring 2019

Ozaki Kobe RAW

schwarzer Kombu Essig : Dörr Kirschen

Muschel Mayo : Grill Gurke : Nashi Dashi

Caviar Royal Premium

oder

**FOIERGOTT AGNI**

gefrostete Entenstopfleberspäne

Amchoor : Yoghurt : Curryblatt Citrus Tee

Cardamom : Minze : Tamarinde

**HAMACHI**

eingeweckter Rhabarber : Buttermilch

Gartengurke

Pinienkern Harissa Paste

**FÄRÖER LACHS**

Spargel à la liveche : Bio Ei : Bleichsellerie

Mango Gribiche

**CHAPON RASCASSE** Drachenkopf

kalter Fenchel Apfelbrei : Zimtrinde

Jalapeños Muschel Butter

**MAIS POULARDE** aus Burgund

Mangold : Morcheln : nasser Kambodscha Pfeffer

Emulsion aus Geflügelsaft : Calamansi

Gewürzspeck Porc Gascon

**REH** auf dem Salzstein gegart

Gomasio : Coriandersaat : Drosselbeeren : rosa Pfeffer

Limonen Banane : Bachkresse Coulis

Périgord Trüffel

**FUNKY FUNGHI**

Citrus Kräuterseitling : Feuer Brombeere

Tofu à la Vanille

Steinpilz Schokoladen Softeis

7 Gänge mit „FOIERGOTT AGNI“ 199€

7 Gänge mit „OFF – WHITE Samurai edition spring 2019“ 232€



peter\_maria\_schnurr

Instagram