



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

OFF - WHITE cool guy skater edition

Zucchini Blüten Cracker : Zucchetti Tatar

scharfe Brombeer Vinaigrette

Schweinebauch 2fach gelackt

Caviar Royal Premium

oder

FOIE NIPPON

gefrostete Entenstopfleberspäne

Tangerine : Yuzu Honig Essig : Noriblatt

Grüntee Spinat : eingelegter Daikon : Hamachi Bauch

KALBSHAXE über Holzkohle gegrillt

King Crab : Aloe Vera : Blutorangen Mayo

FÄRÖER LACHS

Blumenkohl Nußbutter Mousseline

Buttermilch Vinaigrette : Jacobsmuscheln RAW

MEERWOLF DE LIGNE SAUVAGE

Drosselbeeren : Zimtstangen : Minze : Maggikraut

Knollensellerie abgeschmeckt mit Vanille

belgische Endivie à la Citronelle

BISON SHABU SHABU

Razor Clams : Senfkohl : Schneepilze

aufgegossen mit flüssigem Glück

BLUT TAUBE

Quitte : eingeweckte Sommer Bohnen

Innereien Nougat : Périgord Trüffel

oder

ACHTUNG blutig! 2018

WAGYU A4 STRIPLOIN

Rindfleisch aus der Präfektur Kagoshima

Tatar von Baumpilzen & Schalotten

Hokkaido japonais : Markklößchen Schnee

heißer Beinscheiben Tee

OAT COUTURE


Teller Linsen Hummus : Cocosblüten Zucker

Lychee : Gurke : Hafermilch Eiscrème

7 Gänge mit „FOIE NIPPON“ 229€

7 Gänge mit „OFF - WHITE cool guy skater edition“ 262€

wahlweise mit dem Hauptgang „WAGYU STRIP LOIN“ für einen Aufpreis von 44€ pro Person

 peter_maria_schnurr
Instagram

cuisine passion légère®
