



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

GOLIATH

Minarettkohl im Ganzen in Nußbutter confiert

Steinpilze : Papaya Marmelade

Tomatenemulsion abgeschmeckt mit Maggikraut & jungem Spinat : geschmolzener Schweinebauch

Caviar Royal Premium

oder

FOIE NIPPON

gefrostete Entenstopfleberspäne

Tangerine : Yuzu Honig Essig : Noriblatt

Grüntee Spinat : eingelegter Daikon : Hamachi Bauch

geröstetes KALBSBRIES

Spargel : Maracuja : Fenchelblatt

grüne Buttermilch : Jacobsmuscheln RAW & getrocknet

BLAUER HUMMER

junge Artischocken à la Coco

gegrillter Suppenlauch : weißer Gewürzspeck Toskana

entsaftete rote Johannisbeeren leicht mit Vanilleöl gebunden

CABELJAU aus Island 2019

milde im Aromabeutel gegart

Gurkenkraut : Würzbalm von sonnengetrockneten Tomaten

BISON SHABU SHABU

Razor Clams : Senfkohl : Schneepilze

aufgegossen mit flüssigem Glück

LAMBERONI 😊😊😊

Salzwiesen Lamm DIE! Hüfte eine Woche in Gamberoniöl mariniert

CK Campari Karotten : Gamberoni RAW

cremierter Aufguß von Krustentierköpfen : Cracker de Marseille

oder

ACHTUNG blutig ! 2018

WAGYU A4 STRIPLON

Rindfleisch aus der Präfektur Kagoshima

Tatar von Baumpilzen & Schalotten

Hokkaido japonais : Markklößchen Schnee : heißer Beinscheiben Tee

ACTIVE + FRESH

Revitalisierend

Erdbeere : Gartengurke : Sauerampfer

Bienenstich Crème crazy abgeschmeckt mit Dill : Crème de Bresse : Pyramiden Salz

7 Gänge mit „FOIE NIPPON“ 240€

7 Gänge mit „GOLIATH“ 273€

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

cuisine passion légère®



Instagram

peter_maria_schnurr
