



FALCO

Gourmet-Restaurant & Bar

Menü Spezial

BRAD PIGG

Cocos Erdnußbutter Balm
Birne : Bittersalate : süße Sau
Caviar Royal Premium

oder

FOIE NIPPON

gefrostete Entenstopfleberspäne
Tangerine : Yuzu Honig Essig : Noriblatt
Grüntee Spinat : eingelegter Daikon : Hamachi Bauch

SAMURAI FRÜHSTÜCK 3.0

japanisches Rindfleisch Rücken roh mariniert
geröstete Calamaretti : Kirsch Lack : Fenchel

BLAUER HUMMER

junge Artischocken à la Coco
gegrillter Suppenlauch : weißer Gewürzspeck Toskana
entsaftete rote Johannisbeeren leicht mit Vanilleöl gebunden

ROUGET BARBET

Felsen Rotbarbe mit marokkanischer Minze gebraten
gedörrte Ochsenherztomaten : Jacobsmuscheln gehackt
Senf : Kapern : Bergamotte

REHRÜCKEN Bad Wörishofen

auf dem Salzstein gegrillt
Oxalis Süßholz Butter : Ozeansalat : Romanesco Crème old school

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 STRIPLOIN

Rindfleisch aus der Präfektur Kagoshima
Tatar von Baumpilzen & Schalotten
Hokkaido japonais : Markklößchen Schnee : heißer Beinscheiben Tee

TULAKALUM gegen den Rest der Welt!


Quitte : Grapefruit Olivenöl Pudding
Eiscreme von geschmortem Sellerie gesüßt mit Vintage Maple Syrup

7 Gänge mit „FOIE NIPPON“ 240€

7 Gänge mit „BRAD PIGG“ 273€

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

cuisine passion légère®

 peter_maria_schnurr
Instagram